

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2026 15:25:24
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735e12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональный модуль	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем- ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

преподаватель Леонова С.А., преподаватель колледжа

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя освоение МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области поварского и кондитерского дела при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	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
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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно

	действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в
------------------	---

	соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов вариативная часть: разработка ассортимента горячей кулинарной продукции для лечебного питания; разработке, адаптации рецептур блюд для лечебного питания с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; приготовление полуфабрикатов, горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для лечебного питания;
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. вариативная часть: - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента лечебного питания.
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. вариативная часть: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сложных горячих блюд для лечебного питания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи сложных горячих блюд для лечебного питания;
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 380 час.

Из них на освоение:

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 66 час.,

МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 122 час.,

учебная практика - 36 час.,

производственная практика - 144 час.,

самостоятельная работа обучающегося – 20 час.

Курсовая работа - 20 час.

Формы контроля

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5 семестр - дифференцированный зачет
МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5 семестр - курсовая работа
Курсовая работа	5 семестр
УП	5 семестр - дифференцированный зачет
ПП	5 семестр - дифференцированный зачет
ПМ.02	5 семестр - экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем профессионального модуля, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практика		Самостоятельная работа
			Всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
1	2	3	4	5	6	9	10	
ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, ОК 09	МДК.02.01	66	66	30				
ПК 2.1-2.8., ОК 01-07, ОК 09	МДК.02.02	122	86	30				20
	Учебная практика	36				36		
	Производственная практика (по профилю специальности)	144					144	
	Экзамен	12						
	Всего:	380						

2.2 Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов
1	2		3
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			66
Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание		6
	1-2	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	4
	3.	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание		12
	4-5.	Способы термической обработки пищевых продуктов.	4
	6.	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции	2
	Практические занятия		
	7-9.	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	6
Тема 1.3. Организация работы горячего цеха	Содержание		48
	10-14.	Организация работы супового отделения горячего цеха	10
	15-19	Организация работы соусного отделения горячего цеха	10
	20	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов и соусов	2
	21	Организация труда в горячем цехе	2
	Практические занятия		
	22-24	Составление плана горячего цеха (суповое отделение) ресторана	6
	25-27.	Составление плана горячего цеха (соусное отделение) ресторана	6

	28-30.	Подбор технологического оборудования для горячего цеха ресторана	6
	31-33.	Подбор кухонного инвентаря горячего цеха ресторана	6
МДК. 02.01. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			122
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание		12
	1	Прозрачные и пюреобразные супы (консоле). Гарниры к прозрачным супам Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	2	Заправочные супы региональной кухни. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	Вариативная часть		
	3	Супы для лечебного и диетического питания. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	Практические работы		
	4	Разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (технологической карты, технико-технологической карты, калькуляционной карты) с использованием АРМ «Мастер –ТТК» и учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
	Лабораторные работы		
	5	Организация и технология приготовления пюреобразных супов. Требования к качеству. Оценка качества и безопасности. Способы подачи Условия и сроки хранения. Сервировка стола. Презентация	2
	6	Организация и технология приготовления заправочных супов. Требования к качеству. Оценка качества и безопасности. Способы подачи Условия и сроки хранения. Сервировка стола. Презентация	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание		10
	7	Технология приготовления соусов на бульонах, красных соусов. Требования к качеству, подаче и реализации. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	8	Технология приготовления молочных, сметанных, масляных и сырных соусов. Требования к качеству, подаче и реализации. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	Самостоятельная работа 1-3		
	9	Сообщение на тему «Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила соусной композиции»	2
	10	Сообщение на тему «Технология приготовления овощных и грибных соусов. Требования к качеству, подаче и реализации»	2

	11	Сообщение на тему «Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска»	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание		6
	12	Блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи.	2
	Вариативная часть		
	13	Блюда и гарниры из овощей для лечебного и диетического питания: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи.	2
	Самостоятельная работа 4		
	14	Сообщение на тему «Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента»	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание		8
	15	Блюда и гарниры из круп: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	16	Блюда и гарниры из макаронных изделий (паст): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	Самостоятельная работа 5-6		
	17	Сообщение на тему «Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд»	2
	18	Сообщение на тему «Блюда и гарниры из бобовых изделий: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи»	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание		12
	19	Блюда из яиц: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	20	Блюда из муки: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи. пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. . Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2

	Практические работы		
	21	Разработка рецептур горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Подготовка документации (технологической карты, технико-технологической карты, калькуляционной карты) с использованием АРМ «Мастер –ТТК» и учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
		Лабораторные работы	
	22	Организация и технология приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента. Требования к качеству. Оценка качества и безопасности. Способы подачи Условия и сроки хранения. Сервировка стола. Презентация	2
		Самостоятельная работа 7-8	
	23	Сообщение на тему «Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента»	2
	24	Сообщение на тему «Блюда из творога, сыра: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»	2
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание		14
	25	Блюда из отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы: рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	26	Блюда из нерыбного водного сырья: рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из нерыбного водного сырья. Органолептические способы определения степени готовности и качества Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
		Вариативная часть	
	27	Блюда из рыбы для лечебного и диетического питания: рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
		Практические работы	
	28	Разработка рецептур горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Подготовка документации (технологической карты, технико-технологической карты, калькуляционной карты) с использованием АРМ «Мастер –ТТК» и учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
		Лабораторные работы	

	29	Организация и технология приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента. Требования к качеству. Оценка качества и безопасности. Творческое оформление. Способы подачи. Условия и сроки хранения. Сервировка стола. Презентация.	2
	30	Организация и технология приготовления горячих блюд нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Требования к качеству. Оценка качества и безопасности. Творческое оформление. Способы подачи. Условия и сроки хранения. Сервировка стола. Презентация.	2
		Самостоятельная работа 9	14
	31	Сообщение на тему «Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом»	2
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание		
	32	Блюда из отварного, припущенного, тушеного, жареного и запеченного мяса и мясных продуктов: рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из мяса и мясных продуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
		Вариативная часть	
	33	Блюда из мяса и мясных продуктов для лечебного и диетического питания: рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из мяса и мясных продуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
		Практические работы	
	34	Разработка рецептов горячих блюд из мяса и мясных продуктов сложного ассортимента. Подготовка документации (технологической карты, технико-технологической карты, калькуляционной карты) с использованием АРМ «Мастер –ТТК» и учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
		Лабораторные работы	
	35	Организация и технология приготовления горячих блюд из отварного и припущенного мяса и мясных продуктов сложного ассортимента. Требования к качеству. Оценка качества и безопасности. Творческое оформление. Способы подачи. Условия и сроки хранения. Сервировка стола. Презентация.	2
	36	Организация и технология приготовления горячих блюд из жареного и запеченного мяса и мясных продуктов сложного ассортимента. Требования к качеству. Оценка качества и безопасности. Творческое оформление. Способы подачи. Условия и сроки хранения. Сервировка стола. Презентация.	2
	37	Организация и технология приготовления горячих блюд из тушеного мяса и мясных продуктов сложного ассортимента. Требования к качеству. Оценка качества и безопасности. Творческое оформление. Способы подачи. Условия и сроки хранения. Сервировка стола. Презентация.	2
		Самостоятельная работа 10	

	38	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	2
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание		14
	39	Блюда домашней птицы и дичи: рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из домашней птицы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из домашней птицы. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
		Вариативная часть	
	40	Блюда из птицы для лечебного и диетического питания: рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из птицы. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
		Практические работы	
	41	Разработка рецептов горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Подготовка документации (технологической карты, технико-технологической карты, калькуляционной карты) с использованием АРМ «Мастер –ТТК» и учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
		Лабораторные работы	
	42	Организация и технология приготовления горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента. Требования к качеству. Оценка качества и безопасности. Творческое оформление. Способы подачи. Условия и сроки хранения. Сервировка стола. Презентация.	2
	43	Организация и технология приготовления горячих блюд из дичи сложного ассортимента. Требования к качеству. Оценка качества и безопасности. Творческое оформление. Способы подачи. Условия и сроки хранения. Сервировка стола. Презентация.	2
Промежуточная аттестация			12
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе			20
Тематика курсовых работ			
1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).			

14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой 1. Подготовка материала для курсовой работы 2. Оформление титульного листа, оглавления, исходных и нормативных данных и др. 3. Подборка материалов по технике безопасности и охране труда на предприятии 4. Оформление разделов курсовой работы	4
Учебная практика по профессиональному модулю ПМ .02 Виды работ: 1. Приготовление, подготовка к реализации супов сложного ассортимента и соусов. 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров: из овощей и грибов сложного ассортимента, из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. 3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента. 5. Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента 6. Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	36
Производственная практика (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 Виды работ 1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности. 2. Организация рабочих мест в горячем цехе 3. Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента	144

4. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	
6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	
7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров: из овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий (паст).	
8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
Итого по модулю	380 час.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет(ы) «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» оснащенный соответствующим оборудованием, учебно-наглядными пособиями и лицензионным программным обеспечением, «Учебный кулинарный цех», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Лаборатория(и) «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» оснащенный соответствующим оборудованием, учебно-наглядными пособиями и лицензионным программным обеспечением, «Учебный кулинарный цех», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы 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. Гражданский кодекс Российской Федерации [Принят Государственной Думой 21 октября 1994 года] (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями – Защита прав на товарный знак).

2. Федеральный закон от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (с изменениями и дополнениями)

3. Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»

Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/467801>

5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. <http://znanium.com/catalog/product/520513>

6. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с. <http://znanium.com/catalog/product/519492>

7. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 376 с. <http://znanium.com/catalog/product/518473>

8. Технология продукции общественного питания 2-е изданий А.Т. Васюков, А.А. Славянский, Д.А. Куликова: Дашков и К, ISBN: 978-5-394-03527-2 –Москва. 2020-496 с.

9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2019. - 208 с. ЭБС “ZNANIUM.COM”

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технология продукции общественного питания: краткий курс лекций для студентов всех форм обучения направления 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / сост.: Е. Ю. Вольф, И. В. Симакова. - Электрон. текстовые дан. - Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2014. – Режим доступа: <ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1841.pdf>

2. Технология блюд для диетического питания: краткий курс лекций для студентов 4 курса Направление подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания Профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела [Электронный ресурс] / сост.: И. В. Симакова, О. Н. Ключкина. - Электрон. текстовые дан. - Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2014. – Режим доступа: <ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1833.pdf>

3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

4. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Куткина М.Н., Елисеева С.А.— Электрон.текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=51500>.

5. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.]. — Электрон.текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=30205>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. <http://znanium.com/catalog/product/513905>

2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования / И. П. Самородова. - М. : Академия, 2014. – 192 с.

3. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. <http://znanium.com/catalog/product/942765>

4. Технология продукции общественного питания: краткий курс лекций для студентов всех форм обучения направления 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / сост.: Е. Ю. Вольф, И. В. Симакова. - Саратов : ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2014. – 73 с. <ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1841.pdf>

5. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / А.И. Мглинец [и др.]. — Санкт-Петербург : , 2015. — 736 с. <https://e.lanbook.com/book/90674>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организует и проводит подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивает качество и соответствие технологическим требованиям; Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная

	кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции;	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация:

видов и форм обслуживания	Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Разрабатывает ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разрабатывает, адаптирует рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; Знает виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.

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

Результаты	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля и
------------	----------------------------	---------------------------

(освоенные общие компетенции)	результата	оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика - дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика - дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика - дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК;

		Учебная практика - дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика - дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
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	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика - дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика - дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на	Пользуется профессиональной документацией на государственном и	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на

государственном и иностранном языках	иностранном языках	практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК; Учебная практика - дифференцированный зачет; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
--------------------------------------	--------------------	---