Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И. Ляшок
«01» сентября 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ДРУГОЙ ПРОДУКЦИИ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2026 г.

Согласовано:
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от «28» августа2026 г.
/ О.С. Маслакова/

Согласовано:
заведующий филиалом
/Семакова Ю.И./
«28» августа2026 г.

Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для профессии среднего профессионального образования 16675 Повар. Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом. (Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчик: Маслакова Ольга Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ГОМОДУЛЯ** **9**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **22**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **23**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. 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;
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 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке. Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 2.	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.
ПК 2.9.	Соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности при приготовлении горячих блюд.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Код ОК, ПК	Умения	знания	**Трудовая функция (профессиональная компетенция)**
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники Информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую Информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации.	
ОК 03	Определять актуальность	Содержание актуальной	

	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.	
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.	
ОК 06	Описывать значимость своей Профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.	
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ПК 2.1.	- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - Использовать посудомоечные машины; - Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;	- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в

	- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в	- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и	соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; - Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов,	органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Использовать рецептуры,	изделий; - Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно	- Правила охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - Технологии подготовки сырья, продуктов,	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	пользоваться им; - Производить обработку овощей, фруктов и грибов; - Нарезать и формовать овощи и грибы; - Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Подготавливать пряности и	полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Требования к качеству, безопасности пищевых	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд,	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; - Готовить блюда и гарниры из овощей; - Готовить каши и гарниры из круп; - Готовить блюда из яиц;	напитков и кулинарных изделий; - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8.	- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; - Готовить блюда из бобовых; - Готовить блюда из рыбы; - Готовить блюда из морепродуктов; - Готовить блюда из мяса и мясных продуктов; - Готовить блюда из домашней птицы; - Готовить мучные блюда - Готовить горячие напитки; - Готовить сладкие блюда; - Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; - Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.	соблюдения требований к качеству; - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; Правила охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.
ПК 2.9.			Соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности при приготовлении горячих блюд.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 691 часов
Из них на освоение МДК 230 часа
В том числе, самостоятельная работа 11 часа
на практики, в том числе учебную 180 часов
и производственную 270 часов

2.Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Практики	
			Обучение по МДК						
			Всего	В том числе				Учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов и соусов	78	73	48	Х	3	2	Х	Х
ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы, мяса и овощей	76	70	46	Х	4	2	Х	Х
ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и мучных изделий	76	70	48	Х	4	2	Х	Х
ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	Учебная практика	180	180	Х	Х	Х	Х	180	Х
ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	Производственная практика	270	270				Х	Х	270
	Консультация	2	Х				2	Х	Х
	Экзамен	6	Х				6	Х	Х
	Всего:	***699***	***663***	***142***	***Х***	***11***	***14***	***180***	***270***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

2	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Домашнее задание
1.	2.	3.	4.	5.	6.
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов и соусов			**826**		
МДК.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов и соусов			**78**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
	Тема 1.1. Организация рабочего места. Санитария и безопасность	**Содержание учебного материала**	**4**		
1.		Организация рабочего места повара. Оборудование, инвентарь и правила безопасной работы	2		Найдите в интернете или в книге картинки с изображением необходимого инвентаря для приготовления супов, зарисуйте и подпишите называния
2.		**Практическое занятие № 1** Организация рабочего места и подбор инвентаря для приготовления супов	2		Оформить отчет по практическому занятию № 1 Организация рабочего места и подбор инвентаря для приготовления супов
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.2 Бульоны и основы для супов	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
3.		Виды бульонов. Подготовка сырья, технология приготовления и признаки качества	2		Нарисуйте простую схему процесса приготовления бульона
4.		**Практическое занятие № 2** Освоение навыков подготовки сырья и оборудования для приготовления бульона	2		Оформить отчет по практическому занятию № 2 Освоение навыков подготовки сырья и оборудования для приготовления бульона
5.		**Практическое занятие № 3** Освоение навыков приготовления овощного бульона по технологической карте	2		Оформить отчет по практическому занятию № 3 Освоение навыков приготовления овощного бульона по технологической карте
6.		**Практическое занятие № 4** Освоение навыков подготовки приготовление бульона из птицы и мяса. Оценка качества	2		Оформить отчет по практическому занятию № 4 Освоение навыков подготовки приготовление бульона из птицы и мяса. Оценка качества
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.3 Прозрачные супы	**Содержание учебного материала**	**12**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
7.		Ассортимент прозрачных супов и особенности их приготовления	2		Составьте простую технологическую схему приготовления одного из прозрачных супов.
8.		Гарниры, оформление, требования к качеству и подаче прозрачных супов	2		Придумайте 2-3 варианта "комплексного обеда" с прозрачным супом, указав, какой гарнир и как будет подан.

9.		**Практическое занятие № 5** Освоение навыков подготовка гарниров для прозрачных супов	2		Оформить отчет по практическому занятию № 5 Освоение навыков подготовка гарниров для прозрачных супов
10.		**Практическое занятие № 6** Освоение навыков приготовления прозрачного супа с овощным гарниром	2		Оформить отчет по практическому занятию № 6 Освоение навыков приготовления прозрачного супа с овощным гарниром
11.		**Практическое занятие № 7** Освоение навыков приготовления прозрачного супа с крупой или макаронными изделиями	2		Оформить отчет по практическому занятию № 7 Освоение навыков приготовления прозрачного супа с крупой или макаронными изделиями
12.		**Практическое занятие № 8** Освоение навыков порционирование, оформление и оценка качества прозрачного супа	2		Оформить отчет по практическому занятию № 8 Освоение навыков порционирование, оформление и оценка качества прозрачного супа
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.4 **Заправочные супы**	**Содержание учебного материала**	**12**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
13.		Ассортимент заправочных супов. Подготовка продуктов и полуфабрикатов	2		Составьте таблицу для 5 видов заправочных супов: название → основа (бульон) → набор продуктов → способ нарезки основных компонентов.
14.		Последовательность закладки сырья. Доведение заправочных супов до готовности	2		Составьте простую схему-алгоритм приготовления борща, указывая основные этапы и последовательность добавления продуктов.
15.		**Практическое занятие № 9** Освоение навыков подготовки овощей и других продуктов для заправочного супа	2		Оформить отчет по практическому занятию № 9 Освоение навыков подготовки овощей и других продуктов для заправочного супа
16.		**Практическое занятие № 10** Освоение навыков приготовления щей по технологической карте	2		Оформить отчет по практическому занятию № 10 Освоение навыков приготовления щей по технологической карте
17.		**Практическое занятие № 11** Освоение навыков приготовления борща по технологической карте	2		Оформить отчет по практическому занятию № 11 Освоение навыков приготовления борща по технологической карте
18.		**Практическое занятие № 12** Освоение навыков приготовления рассольника	2		Оформить отчет по практическому занятию № 12 Освоение навыков приготовления рассольника
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.5 **Супы-пюре, крем-супы и молочные супы**	**Содержание учебного материала**	**12**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
19.		Технология приготовления супов-пюре и крем-супов	2		Составьте сравнительную таблицу: "Супы-пюре - Крем-супы", указав: Основные ингредиенты. Консистенция. Способы измельчения.
20.		Технология приготовления молочных супов. Требования к качеству и подаче	2		Напишите простой рецепт молочного супа (например, молочный суп с рисом) с пошаговыми иллюстрациями.

21.		**Практическое занятие № 13** Освоение навыков приготовления овощного супа-пюре	2		Оформить отчет по практическому занятию № 13 Освоение навыков приготовления овощного супа-пюре
22.		**Практическое занятие № 14** Освоение навыков приготовления крем-супа и доведение до заданной консистенции	2		Оформить отчет по практическому занятию № 14 Освоение навыков приготовления крем-супа и доведение до заданной консистенции
23.		**Практическое занятие № 15** Освоение навыков приготовления супа-пюре из бобовых	2		Оформить отчет по практическому занятию № 15 Освоение навыков приготовления супа-пюре из бобовых
24.		**Практическое занятие № 16** Освоение навыков приготовления молочного супа с крупой или макаронными изделиями	2		Оформить отчет по практическому занятию № 16 Освоение навыков приготовления молочного супа с крупой или макаронными изделиями
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.6 **Холодные супы**	**Содержание учебного материала**	**12**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
25.		Ассортимент холодных супов. Подготовка компонентов и технологическая последовательность приготовления	2		Нарисуйте "конструктор" для окрошки: отдельные картинки (или названия) основных ингредиентов
26.		Оформление, подача и контроль качества холодных супов	2		Перечислите основные требования к качеству холодных супов (температура, консистенция, вкус).
27.		**Практическое занятие № 17** Освоение навыков подготовки продуктов для холодных супов. Требования к нарезке компонентов	2		Оформить отчет по практическому занятию № 17 Освоение навыков подготовки продуктов для холодных супов. Требования к нарезке компонентов
28.		**Практическое занятие № 18** Освоение навыков приготовления окрошки по технологической карте	2		Оформить отчет по практическому занятию № 18 Освоение навыков приготовления окрошки по технологической карте
29.		**Практическое занятие № 19** Освоение навыков приготовления холодного супа со свёклой	2		Оформить отчет по практическому занятию № 19 Освоение навыков приготовления холодного супа со свёклой
30.		**Практическое занятие № 20** Оформление, порционирование и оценка качества холодного супа	2		Оформить отчет по практическому занятию № 20 Оформление, порционирование и оценка качества холодного супа
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.7 **Соусы. Оформление и подготовка блюд к реализации**	**Содержание учебного материала**	**13**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
31.		Назначение и виды соусов. Основное сырьё и способы приготовления	2		Задание: "Соедините соус с его основной основой".
32.		Требования к качеству соусов. Подбор соуса к блюду, оформление и отпуск продукции.	2		Задание: "Подберите подходящий соус к каждому блюду"
33.		**Практическое занятие № 21** Освоение навыков приготовления белого соуса	2		Оформить отчет по практическому занятию № 21 Освоение навыков приготовления белого соуса
34.		**Практическое занятие № 22** Освоение навыков приготовления красного соуса с	2		Оформить отчет по практическому занятию № 22

		томатной основой			Освоение навыков приготовления красного соуса с томатной основой
35.		**Практическое занятие № 23** Освоение навыков приготовления молочного, сметанного или грибного соуса	2		Оформить отчет по практическому занятию № 23 Приготовление молочного, сметанного или грибного соуса
36.		**Практическое занятие № 24** Подбор соуса к блюду. Оформление и порционирование готовой продукции	2		Оформить отчет по практическому занятию № 24 Освоение навыков приготовления молочного, сметанного или грибного соуса
37.		Систематизация знаний по приготовлению и оценке качества супов и соусов	1		Составить итоговую таблицу по образцу
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
38.	**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**		**2**		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1.Подготовить презентацию или сообщение на тему: «Крем-суп из шампиньонов и картофеля» 2. Подготовить презентацию или сообщение на тему: "Прозрачные супы: Технология и традиции"			**3**		
МДК 02.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы, мяса и овощей			**76**		
	Тема 2.1 Приготовление и оформление блюд из овощей	**Содержание учебного материала**	**18**		
39.		Классификация овощных блюд и гарниров. Значение в питании. Требования к качеству овощей. Организация рабочего места овощного цеха	2		Составить памятку «Требования к качеству овощей» (внешний вид, цвет, запах, консистенция)
40.		Тепловая обработка овощей: варка, припускание, жарка, тушение, запекание. Правила безопасности при работе с горячим оборудованием	2		Составить памятку «Правила безопасности при работе с горячим оборудованием» — 5–6 правил
41.		Блюда из отварных и припущенных овощей: картофельное пюре, овощи в молочном соусе. Технологические схемы	2		Заполнить технологическую схему «Картофельное пюре» (по шаблону с пропущенными этапами): сортировка → мытьё → очистка → … → варка → … → протирание → … → подача. Вписать пропущенные шаги.
42.		**Практическое занятие № 25** Освоение навыков составления технологических карт «Картофельное пюре» (работа с рецептурой, расчёт норм закладки на 1 и 10 порций)	2		Оформить отчет по практическому занятию № 25 Освоение навыков составления технологических карт «Картофельное пюре» (работа с рецептурой, расчёт норм закладки на 1 и 10 порций)
43.		**Практическое занятие № 26** Освоение навыков составления технологических карт «Овощи, припущенные в молочном соусе». Расчёт выхода готового блюда	2		Оформить отчет по практическому занятию № 26 Освоение навыков составления технологических карт «Овощи, припущенные в молочном соусе». Расчёт выхода готового блюда
44.		**Практическое занятие № 27** Освоение навыков составления технологических карт блюда из жареных овощей (картофель жареный, котлеты	2		Оформить отчет по практическому занятию № 27 Освоение навыков составления технологических карт блюда из жареных овощей (картофель жареный,

		морковные)			котлеты морковные)
45.		**Практическое занятие № 28** Освоение навыков составления технологических карт блюда из тушёных овощей (рагу овощное, капуста тушёная)	2		Оформить отчет по практическому занятию № 28 Освоение навыков составления технологических карт блюда из тушёных овощей (рагу овощное, капуста тушёная)
46.		**Практическое занятие № 29** Освоение навыков приготовления блюда из запечённых овощей (запеканка картофельная, рулет овощной)	2		Оформить отчет по практическому занятию № 29 Освоение навыков приготовления блюда из запечённых овощей (запеканка картофельная, рулет овощной)
47.		**Практическое занятие № 30** оформление, отпуск и бракераж овощных блюд. Заполнение бракеражного журнала	2		Оформить отчет по практическому занятию № 30 оформление, отпуск и бракераж овощных блюд. Заполнение бракеражного журнала
48.		**Самостоятельная работа обучающихся**	-		
	Тема 2.2 Приготовление и оформление блюд из рыбы	**Содержание учебного материала**	**26**		
49.		Значение рыбы в питании. Виды рыб, разделка, кулинарное использование. Требования к качеству и безопасности рыбного сырья. Организация рыбного цеха	2		Заполнить схему «Виды рыб» по образцу (морская — речная; костная — хрящевая; примеры — по карточкам-подсказкам).
50.		Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание, жарка основным способом, во фритюре, запекание. Технологические режимы	2		Составить памятку «Безопасность при жарке во фритюре» — 4–5 правил
51.		Блюда из отварной и припущенной рыбы: рыба отварная с гарниром, припущенная с соусом. Ассортимент, оформление, подача	2		Заполнить технологическую схему «Рыба отварная с гарниром» по шаблону с пропущенными этапами (обработка → … → варка → … → подача).
52.		Блюда из жареной рыбы: рыба жареная, рыба в тесте, зразы, котлеты рыбные. Соусы к рыбным блюдам	2		Составить простое сообщение (3–4 предложения) «Как я жарю рыбу дома» с опорой на памятку.
53.		**Практическое занятие № 31** Освоение навыков составления технологических карт «Рыба отварная с картофельным пюре». Расчёт норм закладки	2		Оформить отчет по практическому занятию № 31 Освоение навыков составления технологических карт «Рыба отварная с картофельным пюре». Расчёт норм закладки
54.		**Практическое занятие № 32** Освоение навыков составления технологических карт «Рыба, припущенная в молочном соусе»	2		Оформить отчет по практическому занятию № 32 Освоение навыков составления технологических карт «Рыба, припущенная в молочном соусе»
55.		**Практическое занятие № 33** Освоение навыков составления технологических карт и схема приготовления «Рыба жареная основным способом» .	2		Оформить отчет по практическому занятию № 33 Освоение навыков составления технологических карт и схема приготовления «Рыба жареная основным способом» .
56.		**Практическое занятие № 34** Освоение навыков составления технологических карт «Рыба в тесте (кляр)», «Котлеты рыбные»	2		Оформить отчет по практическому занятию № 34 Освоение навыков составления технологических карт «Рыба в тесте (кляр)», «Котлеты рыбные»
57.		**Практическое занятие № 35** Освоение навыков составления технологических карт	2		Оформить отчет по практическому занятию № 35

		блюда из запечённой рыбы (рыба, запечённая под соусом)			Освоение навыков составления технологических карт блюда из запечённой рыбы (рыба, запечённая под соусом)
58.		**Практическое занятие № 36** Составление технологических карт рыбных блюд. Требования к качеству и безопасности готовых блюд	2		Оформить отчет по практическому занятию № 36 Составление технологических карт рыбных блюд. Требования к качеству и безопасности готовых блюд
59.		**Практическое занятие № 37** Гарниры и соусы к рыбным блюдам. Подбор сочетаний	2		Оформить отчет по практическому занятию № 37 Гарниры и соусы к рыбным блюдам. Подбор сочетаний
60.		**Практическое занятие № 38** Оформление и порционирование рыбных блюд. Подготовка к подаче	2		Оформить отчет по практическому занятию № 38 Оформление и порционирование рыбных блюд. Подготовка к подаче
61.		**Практическое занятие № 39** Оформление, отпуск и оценка качества рыбных блюд. Составление дефектной ведомости по образцу	2		Оформить отчет по практическому занятию № 39 Оформление, отпуск и оценка качества рыбных блюд. Составление дефектной ведомости по образцу
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 2.3 Приготовление и оформление блюд из мяса	**Содержание учебного материала**	**26**		
62.		Значение мяса в питании. Виды мяса, разделка туш. Требования к качеству и безопасности мясного сырья. Организация мясного цеха	2		Составить памятку «Требования к качеству и безопасности мяса» (цвет, запах, упругость, корочка подсыхания) — 4–5 пунктов.
63.		Способы тепловой обработки мяса: варка, жарка, тушение, запекание. Технологические режимы, безопасность	2		Составить памятку «Безопасность при работе с горячим оборудованием и маслом» — 5–6 правил.
64.		Блюда из отварного мяса: мясо отварное, язык отварной. Ассортимент, гарниры, соусы	2		Заполнить технологическую схему «Мясо отварное» по шаблону (подготовка → закладка в бульон → варка → нарезка → подача с гарниром).
65.		Блюда из жареного мяса: бифштекс, котлеты натуральные, шницель. Правила жарки и оформления	2		Составить памятку «Правила жарки мясных блюд» — 4–5 правил
66.		Блюда из тушёного мяса: гуляш, азу, мясо по-домашнему. Блюда из рубленой массы	2		Составить памятку «Как приготовить котлетную массу» (пошагово, 4–5 шагов).
67.		**Практическое занятие № 40** Освоение навыков составления технологических карт «Мясо отварное с овощным гарниром»	2		Оформить отчет по практическому занятию № 40 Освоение навыков составления технологических карт «Мясо отварное с овощным гарниром»
68.		**Практическое занятие № 41** Освоение навыков составления технологических карт «Бифштекс жареный», «Котлеты натуральные»	2		Оформить отчет по практическому занятию № 41 Освоение навыков составления технологических карт «Бифштекс жареный», «Котлеты натуральные»
69.		**Практическое занятие № 42** Освоение навыков составления технологических карт «Гуляш», расчёт норм закладки на 1 и 10 порций	2		Оформить отчет по практическому занятию № 42 Освоение навыков составления технологических карт «Гуляш», расчёт норм закладки на 1 и 10 порций
70.		**Практическое занятие № 43**	2		Оформить отчет по практическому занятию № 43

		Освоение навыков составления технологических карт «Азу» и «Мясо по-домашнему»			Освоение навыков составления технологических карт «Азу» и «Мясо по-домашнему»
71.		**Практическое занятие № 44** Освоение навыков составления технологических карт блюда из рубленой массы (котлеты, биточки)	2		Оформить отчет по практическому занятию № 44 Освоение навыков составления технологических карт блюда из рубленой массы (котлеты, биточки)
72.		**Практическое занятие № 45** Освоение навыков составления технологических карт блюда из запечённого мяса и субпродуктов (запеканка, язык отварной)	2		Оформить отчет по практическому занятию № 45 Освоение навыков составления технологических карт блюда из запечённого мяса и субпродуктов (запеканка, язык отварной)
73.		**Практическое занятие № 46** Освоение навыков составления технологических карт запечённые блюда из мяса и птицы	2		Оформить отчет по практическому занятию № 46 Освоение навыков составления технологических карт запечённые блюда из мяса и птицы
74.		**Практическое занятие № 47** Оформление, отпуск и бракераж мясных блюд. Заполнение бракеражного журнала	2		Оформить отчет по практическому занятию № 47 Оформление, отпуск и бракераж мясных блюд. Заполнение бракеражного журнала
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
75.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. подготовить сообщение «Роль овощей в питании человека» 2. подготовить сообщение «Санитарные требования к приготовлению и хранению блюд из рыбы, мяса и овощей»			**4**		
МДК 02.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и мучных изделий			76	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
Раздел 1. Подготовка сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста					
	Тема 3.1 Характеристика и подготовке сырья из круп, бобовых, кукурузы	**Содержание учебного материала**	**22**		
76.		Характеристика блюд из круп. Пищевая ценность, ассортимент, значение в питании	2		Ответьте на вопросы: Какое значение имеют блюда из круп в питании человека? Почему каши считаются «здоровым» продуктом? Назовите 2–3 причины.
77.		Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд (переборка, промывание, замачивание, гидротермическая обработка).	2		Опишите алгоритм подготовки (по шагам) одного вида крупы и одного вида бобовых по выбору.
78.		Подготовка зерновых и бобовых продуктов: правила организации рабочего места, виды оборудования и инструментов для подготовки сырья.	2		Составьте памятку по технике безопасности при работе с оборудованием для подготовки круп (не менее 5 пунктов).
79.		Технология приготовления блюд из круп: правила организации рабочего места, виды оборудования	2		Опишите организацию рабочего места повара (горячий цех) при приготовлении каш: перечень оборудования, посуды, инвентаря.

80.		Технология приготовления блюд из круп: правила организации рабочего места, виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления и подачи блюд из круп.	2		Составьте требования к качеству и подаче одного блюда из круп (температура подачи, порционирование, оформление, соусы/подливки).
81.		Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2		Решите ситуационную задачу: «Крупа имеет затхлый запах и горьковатый привкус. Можно ли её использовать? Обоснуйте ответ и укажите возможные причины порчи».
82.		**Практическое занятие № 48** Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 48 Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
83.		**Практическое занятие № 49** Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	2		Оформить отчет по практическому занятию № 49 Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию
84.		**Практическое занятие № 50** Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 50 Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности
85.		**Практическое занятие № 51** Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 51 Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
86.		**Практическое занятие № 52** Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 52 Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 3.2 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, изделий из каш	**Содержание учебного материала**	**12**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
87.		Способы варки каш (рассыпчатые, вязкие, жидкие). Нормы воды и соли, выход. Изделия из каш: запеканки, крупеники, пудинги, котлеты, биточки. Требования к качеству, оформление, отпуск.	2		Ответьте на вопросы: Почему для рассыпчатых каш используют меньшее количество воды? Какие крупы лучше всего подходят для приготовления рассыпчатых каш?
88.		**Практическое занятие № 53** Освоение навыков подготовки сырья и приготовления.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 53 Освоение навыков подготовки сырья и приготовления
89.		**Практическое занятие № 54** Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 54 Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш.
90.		**Практическое занятие № 55** Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп различной консистенции.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 55 Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп различной

					консистенции.
91.		**Практическое занятие № 56** Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 56 Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш.
92.		**Практическое занятие № 57** Составление технологических карт на каши	2		Оформить отчет по практическому занятию № 57 Составление технологических карт на каши
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 3.3 Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
93.		Подготовка бобовых и кукурузы. Способы варки. Блюда и гарниры из бобовых и кукурузы. Требования к качеству, оформление, отпуск, сроки хранения.	2		Ответьте на вопросы: Зачем бобовые замачивают перед варкой? Можно ли сократить время замачивания? Какие признаки указывают на готовность бобовых?
94.		**Практическое занятие № 58** Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 58
95.		**Практическое занятие № 59** Составление технологических карт на блюда из бобовых	2		Оформить отчет по практическому занятию № 59 Составление технологических карт на блюда из бобовых
96.		**Практическое занятие № 60** Составление технологических карт на блюдо из кукурузы	2		Оформить отчет по практическому занятию № 60 Составление технологических карт на блюдо из кукурузы
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 3.4 Блюда из макаронных изделий	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
97.		Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий (сливной и несливной способы варки).	2		Ответьте на вопросы: Когда предпочтительнее использовать сливной способ варки, а когда — несливной? Какое соотношение воды и макаронных изделий считается оптимальным для несливного способа?
98.		**Практическое занятие № 61** Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 61 Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.
99.		**Практическое занятие № 62** Составление технологических карт на блюда из макаронных изделий.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 62 Составление технологических карт на блюда из макаронных изделий.
100.		**Практическое занятие № 63** Оценка качества, дефекты, решение ситуационных задач.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 63 Оценка качества, дефекты, решение ситуационных задач.

		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 3.5 Блюда из яиц и творога	**Содержание учебного материала**	**14**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
101.		Классификация, ассортимент блюд из яиц, творога. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд	2		Ответьте на вопросы: Какие виды тепловой обработки чаще всего применяют при приготовлении блюд из яиц? Чем отличается творог от сыра? Почему важно соблюдать правила совместимости продуктов при приготовлении блюд?
102.		**Практическое занятие № 64** Освоение навыков подготовки яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 64 Освоение навыков подготовки яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных.
103.		**Практическое занятие № 65** Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 65 Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога.
104.		**Практическое занятие № 66** Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарём, используемых для производства блюд из яиц и творога	2		Оформить отчет по практическому занятию № 66 Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарём, используемых для производства блюд из яиц и творога
105.		**Практическое занятие № 67** Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 67 Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога.
106.		**Практическое занятие № 68** Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию	2		Оформить отчет по практическому занятию № 68 Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию
107.		**Практическое занятие № 69** Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 69 Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 3.6 Тесто, полуфабрикаты, фарши и начинки для мучных изделий	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 2.1-2.9 ОК 01-07 ОК 09	
108.		Виды теста (пресное, дрожжевое, бездрожжевое). Подготовка сырья, замес, разделка. Условия и сроки реализации полуфабрикатов, теста. Требования к качеству, дефекты.	2		Ответьте на вопросы: Почему дрожжевое тесто требует определенных температурных условий для брожения? Какие признаки указывают на то, что дрожжевое тесто «перебродило»?
109.		**Практическое занятие № 70** Освоение навыков приготовления фаршей и начинок для	2		Оформить отчет по практическому занятию № 70 Освоение навыков приготовления фаршей и начинок

		мучных изделий			для мучных изделий
110.		**Практическое занятие № 71** Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 71 Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
111.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Подготовить презентацию или сообщение на тему: «Блюда из круп в национальной и диетической кухне». 2. подготовка сообщения или презентацию на тему: "Магия теста: секреты приготовления"			**4**		
Учебная практика ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента 1. Организация рабочего места. Санитария и безопасность 2. Бульоны и основы для супов 3. Прозрачные супы 4. Заправочные супы 5. Супы-пюре, крем-супы и молочные супы 6. Холодные супы 7. Соусы. Оформление и подготовка блюд к реализации 8. Приготовление и оформление блюд из овощей 9. Приготовление и оформление блюд из рыбы 10. Приготовление и оформление блюд из мяса 11. Характеристика и подготовке сырья из круп, бобовых, кукурузы 12. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, изделий из каш 13. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы 14. Блюда из макаронных изделий 15. Блюда из яиц и творога 16. Тесто, полуфабрикаты, фарши и начинки для мучных изделий			**180**		
Производственная практика ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента 1. Организация рабочего места. Санитария и безопасность 2. Бульоны и основы для супов 3. Прозрачные супы 4. Заправочные супы 5. Супы-пюре, крем-супы и молочные супы 6. Холодные супы 7. Соусы. Оформление и подготовка блюд к реализации 8. Приготовление и оформление блюд из овощей 9. Приготовление и оформление блюд из рыбы 10. Приготовление и оформление блюд из мяса 11. Характеристика и подготовке сырья из круп, бобовых, кукурузы			**270**		

12. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, изделий из каш 13. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы 14. Блюда из макаронных изделий 15. Блюда из яиц и творога 16. Тесто, полуфабрикаты, фарши и начинки для мучных изделий			
Всего:	**680**		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно–психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема – передачи учебной информации в доступных формах.

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места,
оснащенная:

Технологическим оборудованием:

- универсальный привод;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- слайсер;
- мангал;
- льдогенератор;
- дефростер;
- рыхлитель для мяса;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;
- опалочный шкаф;
- электрофритюрница;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- расстоечный шкаф;
-тестомесильная машина;
- пекарский шкаф.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Андонова Н.И. 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: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.- 2-е изд.,стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2024.-256 с., [16]с. цв.ил.
2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. –(13-е изд., стер.)– М. : Издательский центр «Академия», 2024.
3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2024.– 192 с.

Электронные издания: Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Режим доступа: Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" \ КонсультантПлюс.
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: Режим доступа: https://base.garant.ru/74687276/?ysclid=mfz6h87d4k608506158
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Режим доступа: https://base.garant.ru/4179307/?ysclid=mfz6kv3hqx812202923
4. П 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. 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]: – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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; ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК.05	**Критерии оценки выполнения практических занятий** **Оценка 5 (отлично)** - успешное и систематическое применение навыков, сформированное умение использовать полученные знания при овладении умениями, владении навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности. **Оценка 4 (хорошо)** - в целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков, обучающийся совершает незначительные ошибки, погрешности, и после замечаний может самостоятельно их исправить. **Оценка 3 (удовлетворительно)** - в целом успешное, но не систематическое применение навыков, при выполнении работ необходима помощь преподавателя, возможность пользоваться учебником и тетрадью,	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ Прохождение учебной практики Прохождение производственной практики

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 Сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке. Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности: ПК. 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ПК. 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	справочными таблицами и т.д. **Оценка 2 (неудовлетворительно)** - фрагментарные умения, навыки; обучающийся не может выполнить задание, не умеет пользоваться учебником, справочной литературой **<u>Критерии оценки устного ответа:</u>** **Оценка 5 (отлично)** - обучающийся полностью раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет знания к данному заданию, приводит примеры. **Оценка 4 (хорошо)** - обучающийся раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет знания к данному заданию, но не может привести примеры. **Оценка 3 (удовлетворительно)** - раскрывает основные понятия, оперирует терминами, но не может применить знания к данной теме, привести примеры. **Оценка 2 (неудовлетворительно)** - фрагментарные знания. **<u>Критерии оценки при выполнении самостоятельных работ</u>** **Оценка 5 (отлично)** - успешное и систематическое применение знаний, сформированное умение использовать полученные знания. **Оценка 4 (хорошо)** - в целом успешное, но содержащее не существенные пробелы применения знаний. **Оценка 3 (удовлетворительно)**– обучающимся необходима помощь преподавателя при выполнении работ, возможность пользоваться учебником и тетрадью, справочными таблицами и т.д. **Оценка 2 (неудовлетворительно)** - студенту не хватает знаний для выполнения задания, не умеет пользоваться учебником, справочной литературой. **<u>Критерии оценки при выполнении теста</u>** **Оценка 5 (отлично)**- «15-18»правильных ответов;	

ПК. 2.3 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	**Оценка 4 (хорошо)** - «13-14»правильных ответов; **Оценка 3 (удовлетворительно)**– «10-12» правильных ответов; **Оценка 2 (неудовлетворительно)** - менее 10 правильных ответов.	
ПК. 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		
ПК. 2.5 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		
ПК. 2.6 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		
ПК. 2.7 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
ПК. 2.8 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.		
ПК. 2.9 Соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности при приготовлении горячих блюд.		

Для осуществления мероприятий промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль с помощью тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а так же выполнение индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д). При необходимости инвалидам и лиц с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.