



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ.С.И.МОСИНА»



Утверждена
приказом Д.Ф. директора СПБ ГБПОУ
«СТК им С.И. Мосина»
Т.Д. Минина
от 03 июня 2022г. приказ № 129

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

*основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования - программы подготовки квалификационных
рабочих, служащих по профессии*

43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

Разработчики: Огнева В.А., преподаватель
Теплых О.Е., преподаватель
Голованова В.Л., мастер производственного обучения
Пейне А.С., мастер производственного обучения
Емельянова Н.М., мастер производственного обучения

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09. Повар, кондитер**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. № 1569 (далее ФГОС СПО) и с учетом Примерной основной образовательной программы **43.01.09. «Повар, кондитер»**, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 22.12. 2016 года, регистрационный № 44898


Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

Разработчики:

Огнева В.А., преподаватель, Теплых О.Е., преподаватель, Голованова В.Л., мастер производственного обучения, Пейне А.С., мастер производственного обучения, Емельянова Н.М., мастер производственного обучения СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

Работодатель: Генеральный директор ООО «Дуэт»
С.А.Полежаева _____ «20» мая 2022г



*Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК поварское дело
Протокол № 5 от «20» мая 2022г.
Председатель ЦМК  А.С.Пейне*

Принята и рекомендована к утверждению на заседании Методического совета
Протокол № 4 от «27» мая 2022г.

МДК 02
повар

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля..	6
1.4. Формы, периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации.....	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
2.1. Структура профессионального модуля.....	8
2.2. Распределение часов по курсам, семестрам в соответствии с учебным планом...9	
2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ).....	42
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	42
3.2. Информационное обеспечение реализации программы.....	43
3.3. Организация образовательного процесса.....	44
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	44
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	45

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и разработана на основе требований ФГОС СПО с учетом Примерной основной образовательной программы (далее - ПООП) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

При разработке программы учтены требования профессиональных стандартов «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н и «33 010 Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Освоение профессионального модуля предусматривает достижение личностных результатов:

Код	Личностные результаты
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
--------------------------------	--

уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи <i>бульонов, отваров</i>, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

В ходе освоения профессионального модуля осуществляется практическая подготовка. Практическая подготовка реализуется как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем программы профессионального модуля **955 часов**, в том числе:

Самостоятельной работы обучающегося – **36 часов**

Занятий во взаимодействии с преподавателем – **919 часов**

из них на освоение МДК:

- МДК.01.01 - 36 часов
- МДК.01.02 - 371 час
- консультации - 2 часа
- экзамен по модулю - 6 часов

на практики:

- учебную практику – 324 часа (9 недель)
- производственную практику – 180 часов (5 недель)

За счет вариативной части для расширения основного вида деятельности с учетом требований профессиональных стандартов дополнительно добавлено на изучение:

- МДК 02.01 " Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента " - **4 часа**;
- МДК 02.02. "Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок"- **227 часов**;
- УП.02 Учебную практику - **108 часов**.

1.4. Формы, периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации

Реализация программы МДК сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущий контроль проводится в соответствии с рабочими материалами педагога, входящими в состав УМК, методическими рекомендациями и указаниями по МДК, а также проверочными заданиями к учебным занятиям.

В качестве форм текущего контроля используются:

- ◆ Тестирование
- ◆ Опросы (устные, письменные)
- ◆ Результаты выполнения задания на практических занятиях
- ◆ Результаты выполнения задания на лабораторных занятиях
- ◆ Оценка выполнения индивидуальных заданий
- ◆ Выполнение письменного задания на занятии и/или самостоятельной работе
- ◆ Оценка выполнения творческого задания (изготовление модели, подготовка сообщений, презентации)

Периодичность текущего контроля задается практическими и лабораторными занятиями: *каждое из них оценивается у каждого обучающегося; и не менее 1 оценки каждые 10-18 занятий .*

Изучение МДК заканчивается промежуточной аттестацией:

МДК 02.01 " Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента " в форме дифференцированного зачета во 2 семестре 1 курса обучения;

МДК 02.02. "Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок" в форме дифференцированного зачета в 4 семестре 2 курса обучения;

Дифференцированный зачет проводится на последнем занятии за счет часов лекций.

Изучение профессионального модуля заканчивается промежуточной аттестацией после производственной практики в форме экзамена по модулю в 4 семестре 2 курса обучения, которая установлена учебным планом.

Экзамен по модулю проводится в день, освобожденный от других видов занятий.

Промежуточная аттестация по МДК, УП, ПП и ПМ проводится в соответствии с фондом оценочных средств (ФОС) по профессиональному модулю.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

№ п/п	Наименование компонентов профессионального модуля	Всего часов (общая учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)										Практика			
			Обязательные аудиторные учебные занятия (часов)										учебная, часов	производственная часов		
			всего	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	в том числе			Промежуточная аттестация	всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов				
							из них часов практической подготовки	консультации	семинары							
1.	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36	24	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	403	295	4	72	-	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-
3.	Учебная практика, часов	324	324										-	-		
4.	Производственная практика, часов	180	180										-	-		
5.	Экзамен по модулю	12	-										2	6	4	-
ИТОГО:		955	319	16	72	504	2	6	36	6	324	-	180			

2.2. Распределение часов по курсам, семестрам в соответствии с учебным планом)

МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

курс	семестр	Общий объем образов. программы	СР об-ся	Обязательная аудиторная нагрузка						Промежуточная аттестация (форма)
				всего	В Т.Ч					
					Лекции	Лаборат занятия	Практ занятия	Курсовая работа	Консультации	
1	2	36	-	36	24	-	12	-	-	Дифференцированный зачет
Всего часов		36		36	24	-	12	-	-	

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

курс	семестр	Общий объем образов. программы	СР об-ся	Обязательная аудиторная нагрузка						Промежуточная аттестация (форма)
				всего	В Т.Ч					
					Лекции	Лаборат занятия	Практ занятия	Курсовая работа	Консультации	
1	2	143	6	137	101	34	2	-	-	
2	3	136	4	132	114	12	6	-	-	
	4	124	22	102	80	22	-	-	-	Дифференцированный зачет
Всего часов		403	32	371	295	68	8	-	-	

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	из них часов практической подготовки	Коды ПК, ОК и ЛР, формируемые элементами программы
1	2	3	4	5
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	1 курс 2 семестр	36		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Знать: - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Тематика учебных занятий Лекция «Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов» Лекция «Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок» Лекция «Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки» Лекция «Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»	4 1 1 1 1		ПК.2.1 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, супов	Содержание Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. Тематика учебных занятий Лекция «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов»	12 8 1		ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14

<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	Лекция «Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды»	1		
	Лекция « <i>Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды. Правила ухода за ними</i> »	1		
	Лекция « Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов»	1		
	Лекция « Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации»	1*		
	Лекция «Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка с учетом требований к безопасности готовой продукции»	1		
	Лекция «Организация упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров к отпуску на вынос»	1		
	Лекция «Организация упаковки, подготовки готовых супов к отпуску на вынос»	1*		
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 1 «Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре»</i>	1		
	<i>Практическое занятие № 2 «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования , производственного инвентаря для приготовления бульонов, супов»</i>	2		
	<i>Практическое занятие № 3 «Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами в процессе варки бульонов, отваров, супов»</i>	1		
	Содержание	10		
	Знать: - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.			
	Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.			
Тематика учебных занятий	7			
Лекция «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов»	1			
			ПК.2.4 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14	

<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Лекция «Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования. Правила ухода за ними»</p>	1	
	<p>Лекция «Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды»</p>	1	
	<p>Лекция «Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды. Правила ухода за ними»</p>	1	
	<p>Лекция «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов»</p>	1	
	<p>Лекция «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации»</p>	1*	
	<p>Лекция «Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос»</p>	1	
	<p>Практические занятия</p>	3	
	<p><i>Практическое занятие №4</i> «Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов »</p>	1	
	<p><i>Практическое занятие №5</i> «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления горячих соусов в соответствии с инструкциями и регламентами»</p>	2	
	<p>Содержание</p>	9	ПК.2.1 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. 		
<p>Тематика учебных занятий</p>	4		
<p>Лекция «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок :в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде»</p>	1		
<p>Лекция «Виды, назначение технологического оборудования, хранения и безопасного использования, правила ухода за ними»</p>	1		

	Лекция «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, процессу хранения и подготовки к реализации. Организация хранения, отпуска с раздачи/прилавка»	1*	
	Лекция «Организация упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос»	1	
	Практические занятия	5	
	<i>Практическое занятие № 6 «Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»</i>	1	
	<i>Практическое занятие № 7 «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 8 «Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей»</i>	2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	1	
	ИТОГО МДК.02.01	36	
	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	403	
	1 курс 2 семестр		
	Содержание	5	ПК.2.2 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	Тематика учебных занятий	5	
	Лекция «Классификация, ассортимент рецептуры бульонов, отваров. Пищевая ценность и способы ее сохранения, значение в питании»	1	
	Лекция «Методы приготовления бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы расхода продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров»	1	
	Лекция «Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания»	1	

	<p>Лекция «Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи»</p>	1		
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Лекция «<i>Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.</i> Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос»</p> <p>Содержание</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов. 	1*		<p>ПК.2.3 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14</p>
	<p>Тематика учебных занятий</p>	16		
	<p>Лекция «<i>Классификация, ассортимент, рецептуры заправочных супов.</i> Пищевая ценность и значение в питании заправочных супов»</p>	1		
	<p>Лекция «<i>Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов</i> (нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам)»</p>	1		
	<p>Лекция «<i>Правила выбора, характеристика и требования к качеству дополнительных ингредиентов</i> (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам»</p>	1*		

Лекция «Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение)»	1	
Лекция «Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка круп, макаронных изделий»	1	
Лекция «Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса»	1	
Лекция «Методы приготовления щей, последовательность и нормы расхода продуктов». Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
Лекция «Методы приготовления борщей, последовательность и нормы расхода продуктов». Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
Лекция «Методы приготовления рассольников, последовательность и нормы расхода продуктов». Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
Лекция «Методы приготовления солянок, последовательность и нормы расхода продуктов». Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
Лекция «Методы приготовления супов картофельных, супов с крупами последовательность и нормы расхода продуктов». Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
Лекция «Методы приготовления супов с бобовыми, супов с макаронными изделиями последовательность и нормы расхода продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
Лекция «Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления»	1*	
Лекция «Правила и способы сервировки стола, подачи, презентации супов. Температура подачи заправочных супов»	1*	
Лекция «»Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания»	1*	
Лекция «Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос»	1*	

	<p>Лабораторные занятия</p>	6		
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p>	<p><i>Лабораторное занятие № 1 «Приготовление, оформление и отпуск заправокных супов разнообразного ассортимента»</i></p> <p>Содержание</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе региональных. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6		ПК.2.3 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
	<p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, значение в питании супов - пюре»</p> <p>Лекция «Особенности и методы приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки»</p> <p>Лекция «Требования к качеству, условия и сроки хранения»</p> <p>Лекция «Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, значение в питании молочных и сладких супов»</p> <p>Лекция «Особенности и методы приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки молочных и сладких супов»</p> <p>Лекция «Требования к качеству, условия и сроки хранения»</p> <p>Лекция «Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, значение в питании диетических и вегетарианских супов»</p> <p>Лекция «Особенности и методы приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки диетических. Требования к качеству, условия и сроки хранения»</p>	18		
		12		
		1*		
		1*		
		1*		
		1*		
		1*		
		1*		
		1*		

	<p>Лекция «<i>Особенности и методы приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки вегетарианских супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления</i>»</p> <p>Лекция «<i>Методы сервировки и подачи, температура подачи</i>»</p> <p>Лекция «<i>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</i>»</p> <p>Лабораторные занятия <i>Лабораторное занятие № 2 «Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента»</i></p> <p>Самостоятельная работа обучающихся 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p>	<p>1*</p> <p>1*</p> <p>1*</p> <p>1*</p> <p>6</p> <p>6*</p> <p>4</p>		
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>	<p>Содержание Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации супов. Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>16</p>		<p>ПК.2.3 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14</p>

	Тематика учебных занятий	12	
	Лекция «Ассортимент холодных супов, особенности приготовления, нормы закладки продуктов»	1*	
	Лекция «Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1*	
	Лекция « <i>Приготовление супов региональной кухни (с использованием инновационных технологий (крем-супы, томленые супы):рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи)</i> »	1*	
	Лекция «Требования к качеству супов региональной кухни , условия и сроки хранения»	1*	
	Лекция « <i>Приготовление национальных супов (харчо). Требования к качеству, условия и сроки хранения</i> »	1*	
	Лекция « <i>Приготовление национальных супов (минестроне, луковый). Требования к качеству, условия и сроки хранения</i> »	1*	
	Лекция « <i>Приготовление национальных супов (финский рыбный).</i> Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1*	
	Лекция « <i>Приготовление национальных супов (таратор, шурпа).</i> Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1*	
	Лекция «Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления»	1*	
	Лекция «Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов»	1*	
	Лекция « <i>Выбор посуды для отпуска, способы подачи , презентации супов(в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания)</i> »	1*	
	Лекция «Эстетическая упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос»	1*	
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторное занятие № 3 «Приготовление, оформление и отпуск холодных супов, супов региональной кухни»	4*	
	Содержание	4	ПК.2.4 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
	Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов.		
	Тематика учебных занятий	4	
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Лекция «Классификация, ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов»	1	

<p>Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p>	Лекция «Способы сохранения пищевой ценности при приготовлении»	1	ПК.2.4 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
	Лекция «Требования к качеству, условиям и сроки хранения горячих соусов»	1	
	Лекция «Кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства»	1*	
	Содержание	16	
	Знать:		
	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов;		
	- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	Уметь:		
	- соблюдать правила сочетаемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.		
	Тематика учебных занятий	14	
Лекция «Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам»	1		
Лекция «Характеристика, правила выбора, требования к качеству дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам»	1		
Лекция «Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу»	1		
Лекция «Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов»	1		
Лекция «Приготовление, кулинарное назначение соуса красного основного. Требования к качеству, условиям и сроки хранения»	1		
Лекция «Приготовление, кулинарное назначение производных соусов красного основного и его производных»	1*		
Лекция «Приготовление, кулинарное назначение соуса белого основного. Требования к качеству, условиям и сроки хранения»	1		

	Лекция «Приготовление, кулинарное назначение производных соусов белого основного соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
	Лекция «Приготовление, кулинарное назначение соуса грибного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1*	
	Лекция «Приготовление, кулинарное назначение соуса молочного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1*	
	Лекция «Приготовление, кулинарное назначение соуса сметанного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1*	
	Лекция «Приготовление, кулинарное назначение соусов на основе концентратов промышленного. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1*	
	Лекция «Порционирование(комплектование), эстетическая упаковка для отпуски на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами»	1*	
	Лекция «Приемы оформления тарелки соусами»	1*	
	Практические занятия	2	
	<i>Практическое занятие № 9 «Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции. Составление технологических схем»</i>	2	
	Содержание	6	
	Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	Тематика учебных занятий	6	
	Лекция «Ассортимент, рецептуры яично-масляных соусов»	1	
	Лекция «Приготовление, кулинарное назначение яично-масляных соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
	Лекция «Ассортимент, рецептуры соусов на сливках»	1	
	Лекция «Приготовление, кулинарное назначение соусов на сливках. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
	Лекция «Порционирование (комплектование) соусов яично-масляных и соусов на сливках»	1*	
	Лекция «Эстетическая упаковка для отпуски на вынос или транспортирования соусов, с учетом требований к безопасности готовой продукции»	1*	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках			ПК.2.4 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, в том числе региональных. Тематика учебных занятий Лекция «Ассортимент рецептуры сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов» Лекция « <i>Приготовление, кулинарное назначение сладких (десертных) соусов.</i> Требования к качеству, условия и сроки хранения» Лекция « <i>Приготовление, кулинарное назначение региональных, вегетарианских, диетических соусов.</i> Требования к качеству, условия и сроки хранения» Лекция « <i>Порционирование, упаковка для отпуски на вынос или транспортирования горячих сладких (десертных) соусов, горячих национальных соусов (соус карри, соус из сыра, ткемали, наршараб и т.д.)</i> » Лекция « <i>Порционирование, упаковка для отпуски на вынос или транспортирования соусов с использованием инновационных технологий (соусы из мясного сока, льезонированные соусы, соусы на основе фруктов, десертные соусы), вегетарианских соусов</i> » Лекция « <i>Порционирование, упаковка для отпуски на вынос или транспортирования соусов с использованием инновационных технологий (соусы из мясного сока, льезонированные соусы, соусы на основе фруктов, десертные соусы) диетических соусов</i> »	6	ПК.2.4 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
		6	
		1*	
		1*	
		1*	
		1*	
		1*	
		1*	
		1*	
		1*	
1*			
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	26	ПК.2.5 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «Классификация, ассортимент ,значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов»</p> <p>Лекция «<i>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним</i> нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов»</p> <p>Лекция «Подбор , подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров»</p> <p>Лекция «Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического»</p> <p>Лекция «<i>Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание</i>»</p> <p>Лекция «<i>Методы приготовления овощей: тушение, запекание</i>»</p> <p>Лекция «<i>Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, сотирование, приготовление в воке, паровая конвекция и СВЧ-варка</i>»</p> <p>Лекция «Методы приготовления грибов»</p> <p>Лекция «<i>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</i>»</p> <p>Лекция «<i>Приготовление национальных блюд из овощей и грибов (рататут, бигос, оссобуко, кассуле, мусака, гратены, жульен из грибов)</i>»</p> <p>Лекция «<i>Приготовление блюд с использованием инновационных технологий (паровая конвекция вакуумированных)</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания</i>»</p>	<p>14</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1*</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1*</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1*</p> <p>1*</p> <p>1*</p>		
--	---	--	--	--

	<p>Лекция «Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева»</p> <p>Лекция «Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования»</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p><i>Лабораторное занятие № 4 «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов»</i></p> <p><i>Лабораторное занятие № 5 «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов»</i></p> <p><i>Лабораторное занятие № 6 «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов»</i></p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>2. Систематическая проработка комплектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p>	<p>1*</p> <p>1*</p> <p>12</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4*</p> <p>2</p>	
<p>Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p>Тематика учебных занятий</p> <p><i>Лекция «Ассортимент, товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий». Требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании</i> <i>Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение.</i> <i>Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий»</i></p>	<p>18</p> <p>12</p> <p>1</p>	<p>ПК.2.5 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14</p>

Лекция «Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимой для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
Лекция «Ассортимент, рецептуры, методы приготовления изделий из каш.: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов»	1*	
Лекция «Правила приготовления региональных, национальных блюд и гарниров (паста, ризотто, фалафель, блюда лагиноамериканской кухни из бобовых, блюда из булгура, кускуса, киноа)»	1*	
Лекция «Ассортимент, рецептуры, методы приготовления блюд из бобовых. Правила варки бобовых»	1	
Лекция «Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности бобовых при приготовлении. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
Лекция «Ассортимент, рецептуры, методы приготовления макаронных изделий. Правила варки»	1	
Лекция «Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов»	1*	
Лекция «Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания»	1*	
Лекция «Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания»	1*	
Лекция «Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила охлаждения, замораживания, разогрев»	1	
Лекция «Эстетическая упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования»	1*	
Лабораторные занятия	6	
Лабораторное занятие № 7 «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»	1	
Итого 2 семестр	101/36/6	

		2 курс 3 семестр				
		Содержание		23		
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Знать:	<p>требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, в том числе региональных.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «<i>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила выбора яиц, яичных продуктов (нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями)</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила выбора ингредиентов к яйцам и яичным продуктам (нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями)</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила расчета количества яичного порошка, меланжа, при замене продуктов в рецептуре</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила расчета количества яичного порошка, меланжа, при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ</i>»</p> <p>Лекция «<i>Методы приготовления блюд из яиц, для разных типов питания</i>»</p> <p>Лекция «<i>Технология приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания</i>»</p> <p>Лекция «<i>Технология приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яичницы, омлетов для различных типов питания</i>»</p> <p>Лекция «<i>Правила оформления и подачи горячих блюд из яиц: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки, температура подачи</i>»</p> <p>Лекция «<i>Требования к качеству, условиям и срокам хранения. Эстетичная упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования</i>»</p>				
					21	
					1*	
					1	
					1	
					1	
					1	
					1	
					1	
					1*	
					1	
					1*	

ПК.2.6
ОК.1-ОК.11
ЛР 9, ЛР 10,
ЛР 14

	Лекция «Правила выбора творога и ингредиентов к ним(нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями)»	1	
	Лекция «Выбор методов приготовления горячих блюд из творога для разных типов питания, в том числе диетического. <i>Технология приготовления горячих блюд из творога</i> : сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания»	1	
	Лекция «Требования к качеству, условиям и сроки хранения блюд из творога. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования»	1	
	Лекция «Ассортимент, рецептуры, методы приготовления блюд из сыра»	1*	
	Лекция «Технология приготовления горячих блюд из сыра. Выбор способов приготовления и комбинирования их»	1*	
	Лекция «Требования к качеству, условиям и сроки хранения . Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования»	1*	
	Лекция «Ассортимент, рецептуры, методы приготовления региональных, национальных блюд»	1*	
	Лекция «Методы приготовления региональных, национальных блюд(фритатта, испанская тортилья, сырные крокеты, фондю из сыра, творожные батончики, пасха и т.д.)»	1*	
	Лекция «Правила приготовления блюд с использованием инновационных технологий (паровая конвекция, фондирование, гриль саламандра)»	1*	
	Лекция «Правила оформления и отпуски региональных, национальных блюд: техника порционирования, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условиям и сроки хранения»	1*	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 10 «Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов»	2	
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - требования, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весозмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных изделий, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	34	ПК.2.6 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14

	<p>правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных изделий.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи, горячих блюд, кулинарных изделий, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 		
	<p>Тематика учебных занятий</p>	<p>30</p>	
	<p>Лекция «Ассортимент, рецептуры блюд из муки»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «Значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) <i>блюд из муки</i>»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «<i>Правила выбора основных продуктов</i> (в соответствии с технологическими требованиями)»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «<i>Правила выбора ингредиентов к основным продуктам</i> (в соответствии с технологическими требованиями)»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «Подбор, подготовка пряностей и приправ»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для диетического питания»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «Методы приготовления блюд из муки»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «Замес дрожжевого теста опарным способом различной консистенции»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «<i>Разделка, формовка изделий из дрожжевого теста</i>(опарным способом)»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «Замес дрожжевого теста безопарным способом различной консистенции»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «<i>Разделка, формовка изделий из теста</i> (безопарным способом)»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «Замес, разделка и формовка изделий из бездрожжевого теста различной консистенции: слоеного, заварного»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «Замес разделка и формовка изделий из бездрожжевого теста различной консистенции : песочного»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «Замес разделка и формовка изделий из бездрожжевого теста различной консистенции :слоеного»</p>	<p>1*</p>	
	<p>Лекция «Методы приготовления горячих блюд из муки : лапши домашней»</p>	<p>1*</p>	

	Лекция «Методы приготовления горячих блюд из муки : пельменей»	1*	
	Лекция «Методы приготовления горячих блюд из муки : вареников»	1*	
	Лекция «Методы приготовления горячих блюд из муки: блинчиков»	1*	
	Лекция «Методы приготовления горячих блюд из муки: блинов»	1*	
	Лекция «Методы приготовления горячих блюд из муки: оладий»	1*	
	Лекция «Методы приготовления горячих блюд из муки: пончиков»	1*	
	Лекция «Выбор соусов и приправ. Требования к качеству ,условия и сроки хранения блюд из муки»	1*	
	Лекция «Приготовление региональных, национальных блюд (галушки, манты, хинкали, чебуреки, беляши)»	1*	
	Лекция «Технология приготовления региональных, национальных блюд(ньоки, хачапури, курник, баница, панкейки)»	1*	
	Лекция «Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки : техника порционирования, варианты оформления»	1*	
	Лекция «Методы сервировки и подачи. Температура подачи»	1*	
	Лекция «Выбор посуды для отпуска, способы подачи (в зависимости от типа организации и способа обслуживания)»	1*	
	Лекция «Правила хранения готовых блюд из муки»	1*	
	Лекция «Эстетическая упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования»	1*	
	Лабораторные занятия	4	
	<i>Лабораторное занятие № 8 «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки»</i>	4*	
	Содержание	14	
	Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд.		ПК.2.7 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Тематика учебных занятий	14	
	Лекция «Классификация и ассортимент блюд из рыбы»	1	
	Лекция «Классификация и ассортимент блюд из водного сырья»	1	
	Лекция «Рецептуры блюд из рыбы»	1	
	Лекция «Рецептуры блюд из нерыбного водного сырья»	1	
	Лекция «Значение в питании блюд из рыбы»	1	

	Лекция «Значение в питании блюд из нерыбного водного сырья»	1	
	Лекция «Правила выбора рыбы(нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями)»	1	
	Лекция «Правила выбора нерыбного водного сырья (нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями)»	1*	
	Лекция «Требования к качеству рыбы и водного сырья»	1*	
	Лекция «Правила выбора дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями»	1*	
	Лекция «Правила выбора дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями»	1*	
	Лекция «Правила выбора дополнительных ингредиентов (маринадов и т.д.) в соответствии с технологическими требованиями»	1*	
	Лекция «Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организации питания различного типа»	1*	
	Лекция «Принципы формирования ассортимента горячих блюд из нерыбного водного сырья в меню организаций питания различного типа»	1*	
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд; -правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд. Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	52	ПК.2.7 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
	Тематика учебных занятий	40	
	Лекция «Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы (для разных типов	1	

питания)»			
Лекция «Выбор методов приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья (для разных типов питания)»	1		
Лекция «Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для диетического питания»	1		
Лекция «Выбор методов приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья для диетического»	1		
Лекция «Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание»	1		
Лекция «Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре»	1*		
Лекция «Методы приготовления блюд: жарка основным способом на гриле, сотирование»	1*		
Лекция «Методы приготовления блюд: тушение, запекание (с гарниром, соусом и без)»	1		
Лекция «Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья : отварных (основным способом и на пару)»	1		
Лекция «Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья : припущенных»	1		
Лекция «Приготовление жареных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья основным способом»	1		
Лекция «Приготовление жареных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья во фритюре»	1*		
Лекция «Приготовление жареных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на гриле»	1*		
Лекция «Приготовление тушеных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»	1*		
Лекция «Приготовление горячих национальных блюд из рыбы: (рыбная запеканка по-гречески)»	1*		
Лекция «Приготовление горячих национальных блюд из рыбы: (стейки из лососевых)»	1*		
Лекция «Приготовление горячих национальных блюд из рыбы: (паэлья)»	1*		
Лекция «Приготовление горячих национальных блюд из рыбы: (караси в сметане)»	1*		
Лекция «Приготовление блюд из рыбы с использованием инновационных технологий (жарка вок)»	1*		
Лекция «Приготовление блюд из нерыбного водного сырья с использованием инновационных технологий (жарка вок)»	1*		

Лекция «Приготовление блюд из рыбы с использованием инновационных технологий (запекание в пергаменте)»	1*	
Лекция «Приготовление блюд из нерыбного водного сырья с использованием инновационных технологий (запекание в пергаменте)»	1*	
Лекция «Приготовление блюд из рыбы с использованием инновационных технологий (сотирование)»	1*	
Лекция «Приготовление блюд из нерыбного водного сырья с использованием инновационных технологий (сотирование)»	1*	
Лекция «Приготовление блюд из рыбы с использованием инновационных технологий (паровая конвекция)»	1*	
Лекция «Приготовление блюд из нерыбного водного сырья с использованием инновационных технологий (паровая конвекция)»	1*	
Лекция «Органолептические способы определения степени готовности блюд из рыбы»	1	
Лекция «Органолептические способы определения степени готовности блюд из нерыбного водного сырья»	1*	
Лекция «Правила выбора соуса, гарнира для блюд из рыбы с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме»	1	
Лекция «Правила выбора соуса, гарнира для блюд из нерыбного водного сырья с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме»	1*	
Лекция «Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания»	1*	
Лекция «Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания»	1*	
Лекция «Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, презентации, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания»	1*	
Лекция «Правила оформления и отпуска горячих блюд из нерыбного водного сырья: техника порционирования, презентации, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания»	1*	
Лекция «Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания»	1*	
Лекция «Температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Температура посуды. Способы поддержания температуры до отпуска»	1*	

	Лекция «Выбор посуды для отпуска, способ подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания»	1	
	Лекция «Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»	1*	
	Лекция «Правила вакуумирования отдельных компонентов и готовых блюд»	1*	
	Лекция «Правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд»	1*	
	Лабораторные занятия	12	
	<i>Лабораторное занятие № 9 «Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы»</i>	4	
	<i>Лабораторное занятие № 10 «Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы»</i>	4	
	<i>Лабораторное занятие № 11 « Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья»</i>	4*	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	9	
	Содержание		ПК.2.8 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Знать:		
	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;		
	-правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	Тематика учебных занятий	9	
	Лекция «Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов»	1	
	Лекция «Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика»	1	
	Лекция «Правила выбора мяса, мясных продуктов»	1	
	Лекция «Правила выбора домашней птицы, дичи, кролика»	1	
	Лекция « <i>Правила дополнительных ингредиентов (приправ, панировок) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</i> »	1	
	Лекция « <i>Правила выбора ингредиентов (маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</i> »	1*	

	Лекция «Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа»	1	
	Лекция «Принципы формирования ассортимента горячих блюд из птицы, дичи в меню организаций питания различного типа»	1*	
	Лекция «Принципы формирования ассортимента горячих блюд из кролика в меню организаций питания различного типа»	1*	
	Итого за 3 семестр	114/18/4	
	2 курс 4 семестр		
	Содержание	51	ПК.2.8 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
Тема 2.16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Знать: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий; -правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий.		
	Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	Тематика учебных занятий	41	
	Лекция «Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса для разных типов питания»	1	
	Лекция «Выбор методов приготовления горячих блюд из мясных продуктов для диетического питания»	1	
	Лекция «Методы приготовления блюд: варка основным способом»	1	
	Лекция «Методы приготовления блюд: на пару»	1*	
	Лекция «Методы приготовления блюд: припускание»	1*	

Лекция «Методы приготовления блюд: тушение»	1	
Лекция «Методы приготовления блюд: жарка основным способом»	1	
Лекция «Методы приготовления блюд: жарка во фритюре»	1*	
Лекция «Методы приготовления блюд: жарка на гриле»	1*	
Лекция «Методы приготовления блюд: сотирование»	1*	
Лекция «Методы приготовления блюд: запекание (с гарниром, соусом)»	1	
Лекция «Методы приготовления блюд: запекание (без гарнира)»	1	
Лекция «Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом)»	1	
Лекция «Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (на пару)»	1	
Лекция «Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (припущенных)»	1	
Лекция «Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов : жареных»	1	
Лекция «Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушеных»	1	
Лекция «Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: запеченных»	1	
Лекция «Органолептические способы определения степени готовности блюд»	1	
Лекция «Правила выбора гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме»	1*	
Лекция «Правила выбора соуса с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме»	1*	
Лекция «Особенности приготовления блюд из мяса для различных форм обслуживания, типов питания»	1*	
Лекция «Особенности приготовления блюд из мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания»	1*	
Лекция «Правила оформления, презентации горячих блюд из мяса: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания»	1*	
Лекция «Правила отпуска горячих блюд из мяса: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания»	1	
Лекция «Правила оформления, презентации горячих блюд из мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания»	1*	
Лекция «Правила отпуска горячих блюд из мясных продуктов: техника	1*	

порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания»			
Лекция «Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания»	1		
Лекция «Температура подачи готовых блюд их мяса»	1		
Лекция «Температура подачи готовых блюд из мясопродуктов »	1*		
Лекция «Выбор посуды для отпуски блюд их мяса в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания»	1		
Лекция «Выбор посуды для отпуски блюд из мясопродуктов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания»	1*		
Лекция «Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания»	1*		
Лекция «Условия и сроки хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов»	1		
Лекция «Требования к качеству готовых блюд из мяса, мясных продуктов»	1*		
Лекция «Правила вакуумирования отдельных компонентов и готовых блюд»	1*		
Лекция «Правила охлаждения отдельных компонентов и готовых блюд»	1*		
Лекция «Правила замораживания отдельных компонентов и готовых блюд»	1*		
Лекция «Правила размораживания отдельных компонентов и готовых блюд»	1*		
Лекция «Правила разогрева отдельных компонентов и готовых блюд»	1*		
Лекция «Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования»	1*		
Лабораторные занятия	10		
<i>Лабораторное занятие № 12 «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде»</i>	6		
<i>Лабораторное занятие № 13 «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде»</i>	4*		
Самостоятельная работа обучающихся	12		
4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	4		
5. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	4		

	6. Подготовка доклада по темам преподавателя.	4		
<p>Тема 2.17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, методы производства инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, горячих блюд, кулинарных изделий; - правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий.</p> <p>Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Тематика учебных занятий Лекция «Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания» Лекция «Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для диетического питания» Лекция «Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание» Лекция «Методы приготовления блюд: жарка основным способом» Лекция «Методы приготовления блюд: жарка во фритюре, на гриле» Лекция «Методы приготовления блюд: сотирование, тушение, запекание (с гарниром, соусом и без)» Лекция «Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припушенных)» Лекция «Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных, тушеных, запеченных)»</p>	20	ПК.2.8 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14	

	Лекция «Органолептические способы определения степени готовности»	1	
	Лекция «Органолептические способы определения степени готовности»	1	
	Лекция « <i>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i> : техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания»	1	
	Лекция « <i>Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания</i> . Температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания»	1*	
	Лекция «Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика»	1*	
	Лекция «Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд»	1*	
	Лабораторные занятия	6	
	<i>Лабораторное занятие № 14 «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика»</i>	6*	
	Содержание	29	ПК.2.3- ПК.2.8 ОК.1-ОК.11 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14
Тема 2.18. Приготовление горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания разнообразного ассортимента	Знать: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий; -правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий.		
	Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	Тематика учебных занятий	23	
	Лекция « <i>Приготовление горячих блюд для здорового, детского и лечебного питания</i> (блюда для диетического питания с механическим, химическим, термическим	1*	

щажением отварных, отварных на пару, припущенных: пюре, суфле, омлет из белков)»		
Лекция «Приготовление горячих блюд вегетарианской кухни»	1*	
Лекция «Приготовление горячих блюд блюда для детей различного возраста»	1*	
Лекция «Приготовление горячих низкокалорийных блюд»	1*	
Лекция «Приготовление горячих блюд для разделного питания с одновременным освоением приемов»	1*	
Лекция «Выбор основных продуктов в соответствии с технологическими требованиями»	1*	
Лекция «Выбор дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями»	1*	
Лекция «Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов»	1*	
Лекция «Организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил»	1*	
Лекция «Расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из птицы»	1*	
Лекция «Расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из дичи»	1*	
Лекция «Расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из кролика»	1*	
Лекция «Выбор комбинирования методов приготовления блюд с учетом типа питания»	1*	
Лекция «Выбор комбинирования методов приготовления блюд с учетом вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов»	1*	
Лекция «Выбор комбинирования методов приготовления блюд с учетом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа»	1*	
Лекция «Оценка качества готовых блюд перед отпуском»	1*	
Лекция «Презентации блюд и закусок»	1*	
Лекция «Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче»	1*	
Лекция «Порционирование блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций»	1*	
Лекция «Сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций»	1*	
Лекция «Правила порционирования (комплектования) готовых блюд»	1*	
Лекция «Выбор контейнеров, упаковочных материалов»	1*	
Лекция «Эстетичная упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования»	1*	

	Лабораторные занятия	6	
	<i>Лабораторное занятие № 15 «Приготовление горячих блюд для здорового, детского и лечебного питания»</i>	6*	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
	7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о инновационных технологиях приготовления блюд, подготовка сообщений и презентаций.	6	
	8. Проработка нормативной документации и составление схем приготовления блюд для детского и диетического питания.	4	
Промежуточная аттестация	<i>Дифференцированный зачет</i>	2	
	Итого за 4 семестр	80/22/22	
	ИТОГО МДК.02.02	403	
	Учебная практика	324	ПК.2.1-ПК.2.8 ОК 1-ОК 11
Виды работ	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюда, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований</p>	324	

<p>к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.</p> <p>15. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>17. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 7. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 9. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	180	ПК.2.1-ПК.2.8 ОК 1-ОК 11

<p>10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>			
Консультации		2	
Самостоятельная работа обучающихся : Подготовка к экзамену		4	
Промежуточная аттестация	Экзамен по модулю	6	
ВСЕГО ПМ.02		955	504

* - часы введены за счет вариативной части

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточный дидактический материал;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

- Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

- обеденный стол;
- стулья;
- шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;

- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

- 1.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Академия, 2019
2. Товароведение продовольственных товаров. Епифанова М.В. Москва: Академия, 2018

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.restoran.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://www.millionmenu.ru/>
6. <http://knigakulinara.ru/books>

3.3. Организация образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности.

Изучение следующих общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы калькуляции и учета» и «Охрана труда» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах колледжа и на предприятиях.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Где проверяется
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Письменный опрос Тестирование Практическое занятие №1, №2, №3, №6, №7, №8 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Письменный опрос Тестирование Оценка видов работ на практике Оценка отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 1.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Письменный опрос Тестирование Лабораторное занятие №1, №2, №3 Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Оценка отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 1.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Письменный опрос Тестирование Практическое занятие №4, №5, №9 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>

<p>ПК 1.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении: Устный опрос Письменный опрос Тестирование Практическое занятие №10 Лабораторное занятие №3, №4, №5, №6, №7 Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Оценка отчетов по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 1.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении: Устный опрос Письменный опрос Тестирование Лабораторное занятие №8 Оценка видов работ на практике Оценка отчетов по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 1.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении: Устный опрос Письменный опрос Тестирование Лабораторное занятие №9, №10, №11 Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Оценка отчетов по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 1.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении: Устный опрос Письменный опрос Тестирование Лабораторное занятие №12, №13, №14, №15 Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Оценка отчетов по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	

<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Письменный опрос Тестирование Практическое занятие №1 - №10 Лабораторное занятие №1 - №15 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Оценка отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	
<p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК 8 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	