
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № 21
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024 г.), ПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре ПОП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № II-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: А.А. Рязанова, преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026 г.
Председатель ПЦК



(подпись) К.С. Кондрашова

СОГЛАСОВАНО

(должность)

(организация/предприятие)



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

1.2.3. Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обозначения	Целевые ориентиры
ЦО 19	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию

	творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
ЦО 24	Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЦО 27	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности
ЦО 28	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности
ЦО 29	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества
ЦО 30	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества
ЦО 31	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе
ЦО 34	Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
ЦО 35	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
ЦО 50	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе
ЦО 53	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести

	диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЦО 54	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЦО 55	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЦО 57	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЦО 58	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов –574 час.

Из них на освоение МДК –172 час.

на практики: учебную - 144 час.

производственную – 252 час.

экзамен по модулю – 6 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Промежуточная аттестация	Практики		
			Всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (работ а), часов		Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6		7	8	9
ПК 2.1-2.8 ОК 01-7,9 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	38	32	16	-	6	72		-
ПК 2.2- 2.8 ОК 01-7,9 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	134	128	62		6	72		-
ПК 2.1-2.8 ОК 01-7,9 ЦО 19, ЦО 24,ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	Учебная практика, часов	144					144		-
ПК 2.1-2.8 ОК 01-7,9 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	Производственная практика, часов	252						252	-
Экзамен по модулю		6	-	-	-	6	-	-	-
Всего:		574	160	78	-	18	144	252	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		38
Тема 1.1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	2
	1. Технологический цикл приготовления горячей кулинарной продукции	
	2. Характеристика, последовательность этапов приготовления горячей кулинарной продукции	
	3. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов	
	4. Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации	
	5. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение тепловым оборудованием	Содержание учебного материала	2
	1.Ассортимент теплового оборудования	
	2.Виды теплового оборудования	
	3.Назначение теплового оборудования	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение холодильным оборудованием	Содержание учебного материала	2
	1.Ассортимент холодильного оборудования	
	2.Виды холодильного оборудования	
	3.Назначение холодильного оборудования	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение нейтральным оборудованием	Содержание учебного материала	2
	1.Ассортимент нейтрального оборудования	
	2.Виды нейтрального оборудования	
	3.Назначение нейтрального оборудования	
Тема 1.5. Организация и техническое оснащение	Содержание учебного материала	2
	1.Ассортимент посуды и инвентаря	
	2.Виды посуды и инвентаря	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
посудой и инвентарем	3.Назначение посуды и инвентаря	
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для горячего цеха	2
	Практическое занятие № 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
Тема 1.6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд	Содержание учебного материала	2
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	
	2.Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых блюд к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий	12
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2
	Практическое занятие № 4. Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Практическое занятие № 5. Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом взаимозаменяемости продуктов	2
	Практическое занятие № 6. Разработать ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
	Практическое занятие № 7. Разработать ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
	Практическое занятие № 8. Разработать ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
Тема 1.7. Система ХАССП в общественном питании	Содержание учебного материала	2
	1.Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
	2.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	
Тема 1.8. Производственный контроль на предприятии общественного питания	Содержание учебного материала	2
	1.Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил	
	2.Бракеражный журнал	
	3.Журнал контроля сырья, холодильных камер и т,д	
	4. Журнал учета	
Промежуточная аттестация		6
Учебная практика Виды работ		72
1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка пряностей, приправ, специей (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа		
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		134
Тема 2.1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции, значение в питании	Содержание учебного материала	2
	Классификация горячей кулинарной продукции	
	Ассортимент горячей кулинарной продукции	
	Значение в питании горячей кулинарной продукции	
Тема 2.2. Классификация, ассортимент овощей	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация овощей, фруктов, ягод	
	2. Ассортимент овощей	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
	3. Значение в питании овощей 4. Правила выбора овощей и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 5. Международные наименования различных видов овощей 6. Выбор методов приготовления овощей для разных типов питания, в том числе диетического	
Тема 2.3. Классификация, ассортимент фруктов	Содержание учебного материала 1. Классификация фруктов 2. Ассортимент фруктов 3. Значение в питании фруктов 4. Правила выбора фруктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 5. Международные наименования различных видов фруктов 6. Выбор методов приготовления фруктов для разных типов питания, в том числе диетического	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. 3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в «Вок» фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из грибов 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. 3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
	диетического. Методы приготовления грибов: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в «Вок» фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	4. Приготовление блюд и гарниров из грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров овощей и грибов	4
Тема 2.6. Классификация, ассортимент круп	Содержание учебного материала	2
	1.Классификация круп	
	2. Ассортимент круп	
	3. Значение в питании круп	
	4.Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп	Содержание учебного материала	2
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп. Органолептическая оценка качества, безопасности круп	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	4. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп для отпуска на вынос, транспортирования	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров	Содержание учебного материала	2
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из бобовых	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании бобовых изделий. Органолептическая оценка качества, безопасности бобовых изделий	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
из бобовых	3. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из бобовых 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. Хранение готовых блюд и гарниров из бобовых изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из бобовых изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание учебного материала 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из макаронных изделий 2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности макаронных изделий 3. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов 4. 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. Хранение готовых блюд и гарниров из макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	2
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
Тема 2.10. Классификация, ассортимент муки	Содержание учебного материала 1. Классификация муки 2. Ассортимент муки 3. Значение в питании муки 4. Правила выбора муки и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2
Тема 2.11. Классификация,	Содержание учебного материала 1. Классификация сушеных трав и пряностей	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
ассортимент сушеных трав и пряностей	2. Ассортимент сушеных трав и пряностей 3. Значение в питании сушеных трав и пряностей 4. Правила выбора сушеных трав и пряностей и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
Тема 2.12. Классификация, ассортимент сыров	Содержание учебного материала 1. Классификация сыров 2. Ассортимент сыров 3. Значение в питании сыров 4. Правила выбора сыров и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 5. Международные наименования различных видов сыров	2
Тема 2.13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание учебного материала 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Тематика практических занятий Практическое занятие № 9. Разработка новых видов сложной горячей кулинарной продукции из яиц и творога	2
Тема 2.14. Приготовление,	Содержание учебного материала 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
подготовка к реализации блюд из муки	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ	
	3.Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и без дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4.Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки	
	5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных работ	4
Тема 2.15. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, прозрачных супов разнообразного ассортимента	Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4
	Содержание учебного материала	2
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
	2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
Тема 2.16. Приготовление, назначение, подготовка к реализации заправочных супов, супов-пюре, разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	2.Супы-пюре, прозрачные супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
	Тематика лабораторных работ	8
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
Тема 2.17. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Содержание учебного материала	2
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов	
	2.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
	3.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
	4. 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. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
Тема 2.18. Классификация, ассортимент, значение в питании холодных соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов	
	2.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
	3.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
	4. 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. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования холодных соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
Тема 2.19.	Содержание учебного материала	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Классификация, ассортимент блюд из рыбы	1. Классификация блюд из рыбы 2. Ассортимент блюд из рыбы 3. Значение в питании блюд из рыбы 4. Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 5. Международные наименования различных видов рыб 6. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического	
Тема 2.20. Классификация, ассортимент блюд из нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала 1. Классификация блюд из нерыбного водного сырья 2. Ассортимент блюд из нерыбного водного сырья 3. Значение в питании блюд из нерыбного водного сырья 4. Правила выбора нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 5. Международные наименования различных видов не рыбного водного сырья 6. Выбор методов приготовления горячих блюд из не рыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического	2
Тема 2.21. Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала 1. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из не рыбного водного сырья: отварных (основным способами на пару), припущенных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из не рыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания 3. Приготовление блюд из не рыбного водного сырья: запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из не рыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания 4. Хранение готовых блюд из нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
Тема 2.22.	Содержание учебного материала	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Классификация, ассортимент рыб	1.Классификация рыбы	
	2. Ассортимент рыбы	
	3. Значение в питании рыбы	
	4.Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	5.Международные наименования различных видов рыб	
	6. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического	
Тема 2.23. Приготовление блюд из рыбы	Содержание учебного материала	2
	1. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2.Приготовление блюд из рыбы: отварных (основным способами на пару), припущенных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания	
	3.Приготовление блюд из рыбы: запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания	
	4.Хранение готовых блюд из рыбы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 10. Разработка новых видов сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	
	Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	
Тема 2.24. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	Содержание учебного материала	2
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	2.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
кролика	технологическими требованиями 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Тема 2.25. Приготовление отварных, тушеных блюд из мяса	Содержание учебного материала 1. Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса 3. Ассортимент блюд. Отварные, тушеные блюда из мяса крупным куском 4. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения 5. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд	2
Тема 2.26. Приготовление жареных, запеченных блюд из мяса	Содержание учебного материала 1. Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса 3. Ассортимент блюд. Жареные, запеченные блюда из мяса крупным куском 4. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения 5. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд	2
Тема 2.27. Приготовление отварных, тушеных блюд из кролика	Содержание учебного материала 1. Технология приготовления и оформление простых блюд из кролика 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из кролика	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
	3. Ассортимент блюд. Отварные, тушеные блюда из кролика 4. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из кролика в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения 5. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд	
Тема 2.28. Приготовление жареных, запеченных блюд из кролика	Содержание учебного материала 1. Технология приготовления и оформление простых блюд из кролика 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из кролика 3. Ассортимент блюд. Жареные, запеченные блюда из кролика 4. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из кролика в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения 5. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд	2
Тема 2.29. Классификация, ассортимент домашней птицы, дичи	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи 2. Правила выбора домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 3. Хранение домашней птицы, дичи. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
Тема 2.30. Приготовление блюд из домашней птицы	Содержание учебного материала 1. Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы 3. Ассортимент блюд. Жареные, запеченные блюда из домашней птицы 4. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из домашней птицы в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
	учетом регионального потребительского спроса населения 5. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд	
Тема 2.31. Приготовление блюд из дичи	Содержание учебного материала 1. Технология приготовления и оформление простых блюд из дичи 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из дичи 3. Ассортимент блюд. Жареные, запеченные блюда из дичи 4. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из дичи в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения 5. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд	2
Тема 2.32. Классификация, ассортимент субпродуктов	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент, значение в питании субпродуктов 2. Правила выбора субпродуктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 3. Хранение субпродуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
Тема 2.33. Приготовление блюд из субпродуктов	Содержание учебного материала 1. Технология приготовления и оформление простых блюд из субпродуктов 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов 3. Ассортимент блюд. Жареные, запеченные блюда из субпродуктов 4. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из субпродуктов в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения 5. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие № 11. Разработка новых видов сложной холодной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи, кролика	2
	Практическое занятие № 12. Разработка новых видов сложной холодной кулинарной продукции из мяса, мясных продуктов	2
	Тематика лабораторных работ	22
	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов	4
	Лабораторная работа № 9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи	6
	Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса	6
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика	6
Промежуточная аттестация		6
Учебная практика		72
Виды работ		
1. 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. 2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 3. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 4. 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. 5. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
	9.Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 11.Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 12.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 13.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	
Производственная практика Виды работ		252
	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, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Экзамен по модулю		6
Всего		574

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий сладких блюд, десертов и напитков):

Весы настольные электронные
Пароконвектомат
Микроволновая печь
Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
Фритюрница
Электрогриль (жарочная поверхность)
Плита wok
Гриль саламандра
Электроблинница
Электромармиты
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
Процессор кухонный
Овощерезка
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Кофемолка
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Овоскоп
Нитраттестер
Машина посудомоечная

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Законодательные и нормативные документы:

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2020 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2020. – 192 с.
2. ГОСТ 31985-2019 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2019 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2019. - III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2019 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. - III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2019 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2019 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. - III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2019 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 10 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2020. -680с.: ил.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2020. - 680 с.

3.2.2. Основная литература:

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru
2. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 175 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znaniyum.com>
3. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 4-е изд. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 16-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2024. – 400 с. - URL: www.academia-moscow.ru
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru
3. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru
4. Еда [Электронный ресурс] - URL: www.eda-server.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения практических работ № 1-12; экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения лабораторных работ № 1-11; экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: -заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю
ПК 2.2. Осуществлять приготовление,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:	

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	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;	
---	---	--

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	– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК. 01	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения практических работ № 1-16; экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения лабораторных работ № 1-16; экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и
ОК. 02	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	

ОК.03	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	оценка результатов в процессе выполнения: -заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю
ОК. 04	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05	– особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке	
ОК. 06	– сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности – стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК. 07	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – знать алгоритм действия в чрезвычайных ситуациях.	
ОК. 09	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – применение нормативной документации в профессиональной деятельности на государственном и иностранном языке;	
ЦО 19	Проявляет осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 24	Демонстрирует и развивает свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 27	Участвует в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная

	разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности	оценка целевых ориентиров
ЦО 28	Выражает осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 29	Понимает специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 30	Проявляет осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 31	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 34	Применяет знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 35	Имеет и развивает опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 37	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 38	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 39	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной	Наблюдение и экспертная

	деятельности	оценка целевых ориентиров
ЦО 41	Применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 50	Соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 52	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 53	Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 54	Демонстрирует готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 55	Демонстрирует готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 56	Осознает необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 57	Демонстрирует готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 58	Мобильно реагирует на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров