

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»	2
«ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	23
«ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	63
«ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	100
«ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	142
«ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»	174
«ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»	177

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
 - 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
 - 2.1. Трудоемкость освоения модуля
 - 2.2. Структура профессионального модуля
 - 2.3. Содержание профессионального модуля
 - 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)
3. Условия реализации профессионального модуля
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,		

	необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья, готовых полуфабрикатов;	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- рецептуры, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с

		- нормы расхода, способы сокращения потерь при обработке сырья; - правила составления заявок на продукты.	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
--	--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	300	136
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01 в форме экзамена</i> <i>УП 01.02 в форме дифференцированного зачёта</i> <i>ПП 01.01 в форме зачёта</i> <i>ПМ 01.ЭК в форме экзамена</i>	8	-
		-
		-
		-
Всего	300	190

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01, ОК 04, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	50		50	48		2	72	72
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	98	46	98	96		2		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	8							
	Всего:	300	190		144		4	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		50	
МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»		50	
Тема 1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание 1. Возникновение и развитие научной кулинарии. Связь технологии приготовления пищи с другими дисциплинами; 2. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; 3. Принципы производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; 4. Документальное оформление поступления сырья на производство.	8	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02 ОК 04
Тема 1.2 Нормативная документация предприятий общественного питания	Содержание 1. ГОСТы, ГОСТ Ры, ОСТы, Технические условия, Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания) ; 2. Требования к оформлению, построению и содержанию технологических карт. Основные разделы технологических карт; 3. Требования к оформлению, построению и содержанию технологических инструкций. Основные разделы технологических инструкций;	10	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 04

	4. Требования к оформлению, построению и содержанию технико-технологических карт. Основные разделы технико-технологических карт; 5. Этапы оперативного планирования. Нормы взаимозаменяемости продуктов. Перерасчет норм вложения овощей весом брутто в зависимости от сезона;		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	24	
	1. Общие правила организации рабочих мест (специализированные и универсальные рабочие места); 2. Организация рабочих мест в овощном цехе; 3. Организация рабочих мест в мясном цехе; 4. Организация рабочих мест в рыбном цехе; 5. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе; 6. Особенности организации рабочих мест в мясо-рыбном цехе; 7. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации; 8. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (нарезка, шинкование, отбивание, фарширование, рыхление, шпигование); 9. Сочетаемость основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; 10. Приготовление маринадов 11. Процессы, происходящие при кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; 12. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	24	ПК 1.1, ПК 1.3. ОК 01, ОК 04
	Содержание	8	

Тема Механическая кулинарная обработка продуктов.	1.4. 1.Механическая кулинарная обработка овощей; 2.Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов; 3. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы; 4. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	8	ПК 1.1, ОК 01, ОК 02 ОК 04
<i>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</i>		2	ПК 1.1, ОК 01, ОК 02 ОК 04
<i>1. Составление технологических карт на полуфабрикаты.</i>		2	ОК 02 ОК 04
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		98	
МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»		98	
Тема Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей и грибов	2.1. Содержание 1. Физико-химические процессы, происходящие при первичной обработке овощей. Ассортимент, основные характеристики традиционных видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей. Первичная обработка картофеля и корнеплодов. 4. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки капустных овощей, лука, чеснока, перца, листовых овощей, бобовых. 5. Традиционные и фигурные способы нарезки овощей. 6. Первичная обработка грибов. Кулинарное использование грибов.	32	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04,
		20	

	<p>7. Ассортимент, основные характеристики редких и экзотических видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность.</p> <p>8. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки редких и экзотических видов овощей.</p> <p>9. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, кулинарное назначение, составление композиций.</p> <p>10. Требования к качеству приготовления полуфабрикатов из традиционных, редких и экзотических видов овощей и грибов.</p> <p>11. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.</p> <p>12. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое занятие 1. Технологический процесс первичной обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы. Разделка рыбы для фарширования.	2	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 2. Технологический процесс первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом.	2	
	Практическое занятие 3. Технологический процесс первичной обработки нерыбного водного сырья.	2	
	Практическое занятие 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	2	
	Практическое занятие 5. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.	2	
	Практическое занятие 6. Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы.	2	

Тема 2.2. Подготовка мяса и субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	22	
	<p>1. Физико-химические процессы, происходящие при первичной обработке мяса и субпродуктов.</p> <p>2. Основные характеристики мяса. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.</p> <p>3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд.</p> <p>4. Обработка ягнят, поросят, свиных голов.</p> <p>5. Основные характеристики мяса диких животных. Пищевая ценность. Технологический процесс механической кулинарной обработки туш диких животных.</p> <p>6. Требования к качеству и правила хранения мяса.</p> <p>7. Приготовление маринадов.</p> <p>8. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для варки. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для жаренья крупным куском, порционными кусками, мелкими кусками. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для тушения крупным куском, порционными кусками, мелкими кусками.</p> <p>9. Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленого мяса. Ассортимент изделий.</p> <p>10. Приготовление котлетной и кнельной массы.</p> <p>11. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.</p> <p>12. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования.</p> <p>13. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.</p>	20	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.1,

	Практическое занятие 7. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленого мяса. Приготовление котлетной массы.	2	ПК 1.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
Тема 2.3. Подготовка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	44	
	1. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы. 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика. 3. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд. 4. Приготовление котлетной и кнельной массы и изделий из нее. Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей для домашней птицы. 5. Пищевые и технические отходы птицы. Обработка пищевых отходов. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. 6. Требования к качеству приготовления и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.	12	ПК 1.1, ПК 1.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	32	
	Практическое занятие 8. Решение производственных задач по расчету выхода полуфабрикатов..	2	ПК 1.1, ПК 1.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 9. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	2	
	Практическое занятие 10. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой мясной массы.	2	
Практическое занятие 11. Удаление головы, шеи и ножек. Перед потрошением у полупотрошенной птицы.			

Практическое занятие 12. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	
Практическое занятие 13. Составление технологических карт на полуфабрикаты из мяса домашней птицы.	2	
Практическое занятие 14. Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Практическое занятие 15. Решение производственных задач по расчету выхода полуфабриката из овощей и грибов сложного ассортимента, количества сырья.	2	
Практическое занятие 16. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Практическое занятие 17. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Практическое занятие 18. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2	
Практическое занятие 19. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей.	2	
Практическое занятие 20. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты.	2	
Практическое занятие 21. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	2	
Практическое занятие 22. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
Практическое занятие 23. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины,	2	

	телятины.		
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		2	ПК 1.4. ОК 01, ОК 02
1. Расчет массы сырья, полуфабриката из рыбы, составление технологических карт		2	ОК 04, ОК 09
Учебная практика Виды работ 1. Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд. 2. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов. 3. Организация и проведение подготовки рабочих мест. 4. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии и инструкциями и регламентами. 5. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность редких и экзотических видов сырья. 6. Обрабатывать различными методами редкие и экзотические виды сырья. 7. Изготавливать полуфабрикаты сложного ассортимента. 8. Упаковывать и хранить готовую продукцию и обработанное сырье с учетом требований к безопасности. 9. Контролировать качество и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов. 10. Контролировать хранение и расход продуктов.		72	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
Производственная практика Виды работ 1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 2. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.		72	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02 ОК 04,

<p>3. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении полуфабрикатов для блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>4. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</p> <p>5. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>6. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов для блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>7. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления полуфабрикатов для блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>8. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.</p> <p>9. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.</p> <p>10. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов для блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>		ОК 09
Промежуточная аттестация	8	
Всего	300	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания», «Учебная кухня ресторана, банкетный зал», оснащенные в соответствии с нижеприведённой таблицей.

Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 01
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 01
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ПМ 01
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 01
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 01
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 01
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 01
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ 01
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 01
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ 01
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 01
19	Раздаточный материал (образцы материалов)	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 01

Кабинет «Учебная кухня ресторана, банкетный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
1	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 01
2	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 01
3	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 01
4	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 01
5	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ 01
6	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 01
7	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ 01
8	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 01
9	Универсальный электрический щит питания	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 01
10	барная стойка	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 01
11	столы производственные	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 01
12	весы настольные	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 01
13	разделочные доски с маркировкой ПС, МС, ОС, ОВ	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 01
14	ножи поварской тройки	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 01
15	мясорубка МИМ-82	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
16	овощерезательная машина МР-200		Основное	Стандартное	ПМ 01
17	сковороды (в ассортименте диаметр 18,22,24)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 01
18	сотейники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.01
19	СВЧ-печь	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.01
20	гастроёмкости	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.01
21	плиты электрические секционные модулированные ПЭСМ-4ШБ	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.01
22	кастрюли (3,8л; 10л.)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.01
23	салатники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.01
24	разносы	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.01
25	миски	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.01
26	половники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.01
27	тарелки (глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.01
28	ванны моечные 2-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.01
29	ванны моечные 3-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.01
30	весы электронные SW-05	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
31	холодильник Саратов-451	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.01

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ30389-2013«Услуги общественного питания. Общие требования» – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» – Текст: непосредственный.

3. ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»– Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 32691-2014«Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»– Текст: непосредственный.

6. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – М.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.

7. Васюкова, А. Т. "Сборник рецептов блюд зарубежной кухни". - М.: Дашков и К, 2019. – 812 с.– Текст: непосредственный.

8. Васюкова А. Т. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания". - М.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.

9. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018.– 480 с.– Текст: непосредственный.

10. Домарецкий, В. А. "Технология продуктов общественного питания": Учебное пособие. М.: Форум, 2019. – 400с.– Текст: непосредственный.

11. Золин, В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": Учебник. М.:Академия, 2018. – 256 с.– Текст: непосредственный.

12. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред.проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.– Текст: непосредственный.

13. Королев, А.А. Гигиена питания: учебник для студ. высш. учеб.заведений / А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. –528 с.– Текст: непосредственный.

14. Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании [Текст]: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Высш. шк., 2019. - 190 с.– Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

15. .Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский цент «Академия», 2018. – 176 с.– Текст: непосредственный.

16. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие/ Е.В.Пустынникова.- М.: КНОРУС, 2016.- 232с.– Текст: непосредственный.

17. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко - Учебникдля СПО и НПО.М.: - Москва: КноРус, 2018. – 321 с.– Текст: непосредственный.

18. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Родина Т. Г., Николаева М. А; под ред. Т.Г. Родиной. - М.:КолосС, 2015. - 608 с.– Текст: непосредственный.

19. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания [Текст]: учебник / сост. М. А. Татарников. - М. : ИФРА-М, 2020. - 367 с.– Текст: непосредственный.

20. Сборникрецептурмучныхкондитерскихибулочныхизделийдляпредприятийобщественногопитания СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с.– Текст: непосредственный.

21. Усов, В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. /В.В. Усов, 2-е изд. М.: Academia, 2015. - 432 с.– Текст: непосредственный.

22. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи : учеб.пособие для образоват. учреждений начальн. профессион. образования. - М.: Академия, 2016. – 281с. – Текст: непосредственный.

23. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. -236с.– Текст: непосредственный.

24. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи: учебник /. - М.: Дашков и Ко, 2017. – 479 с.– Текст: непосредственный.

Интернет-источники

25. Федеральный портал Copyright © ProTown.ru 2008-2017 - Режим доступа: <http://www.protown.ru>, свободный– Текст: электронный

26. База нормативных документов. – Режим доступа: <http://russgost.ru>,свободный– Текст: электронный

27. Сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания.

Режим доступа<https://www.mos.ru/news/item/126708073>/свободный– Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- анализ результатов выполнения практических работ; - наблюдение за ходом выполнения практических

ПК 1.2.	Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	работ, учебной и производственной практики; - оценка результатов выполнения практических работ;
ПК 1.3.	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- экспертная оценка результатов выполнения практических заданий; -экспертное наблюдение за выполнением заданий на производственной практике
ПК 1.4.	Осуществляет разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	анализирует задачу и выделяет её составные части; способен определить этапы решения задачи; составляет план действий; определяет необходимые ресурсы	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности..	Осуществляет поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействует с коллегами и руководством в ходе профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Используют информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
 - 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
 - 2.1. Трудоемкость освоения модуля
 - 2.2. Структура профессионального модуля
 - 2.3. Содержание профессионального модуля
 - 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)
3. Условия реализации профессионального модуля
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Поварское и кондитерское дело».

1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач	-

	реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	разрабатывать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	252	136
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 в форме экзамена</i>	8	-
<i>УП 02.01 в форме дифференцированного зачёта</i>		-
<i>ПП 02.01 в форме зачёта</i>		-
<i>ПМ 02.ЭК в форме экзамена</i>		-

Всего	476	352
-------	-----	-----

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки		Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
			Обучение по МДК, в т.ч.:						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48	18	48	46		2	72	144
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	204	118	204	200		4		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	8							
	Всего:		476	352		246		6	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		48	
МДК 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»		48	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	12	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; 2. Характеристика, последовательность этапов; 3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки; 4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 1. Инструктаж на рабочем месте, требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	2	
Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий и закусок	2		

	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	12	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними; 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос; 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	6	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2	ПК 2.1, ПК 2.2.
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления заправочных супов, супов-пюре.	2	ОК 04
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	Содержание	12	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними;	8	ПК 2.1, ПК 2.3. ОК 01, ОК 04

хранению, подготовке к реализации горячих соусов	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос; 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	2	ПК 2.1, ПК 2.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов	2	ОК 02 ОК 04
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	12	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	10	ПК 2.1, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 9. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	ПК 2.1, ПК 2.3. ОК 01,

<i>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</i>		2	ОК 02 ОК 04, ОК 09
2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		204	
МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»		204	
Тема 2.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	Содержание	16	
	<p>2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента.</p> <p>3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента.</p> <p>4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента.</p> <p>5. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов.</p> <p>6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>7. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки запеченных; чипсов и др.</p> <p>8. Правила оформления и отпуска, правила сервировки стола и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи.</p>	8	ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04,

	<p>9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.</p> <p>10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка прозрачных супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>11. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 1. Составление технологических карт на прозрачные супы сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 2. Решение производственных задач по расчету выхода готовых прозрачных супов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами.	2	
	Практическое занятие 4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-	Содержание	12	ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

<p>пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов - крем сложного ассортимента сложного ассортимента. 2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. 3. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. 4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. 5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 6. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. 7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. 8. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). 	4	
<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>		8	ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
<p>Практическое занятие 5. Составление технологических карт для супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента</p>		2	
<p>Практическое занятие 6. Решение производственных задач по расчету выхода готовых супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента</p>		2	
<p>Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента</p>		2	

	Практическое занятие 8. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	12	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. 2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. 3. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. 4. Современные направления в приготовлении горячих соусов.	4	ПК 2.1, ПК 2.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие 9. Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов, количества сырья.	2	ПК 2.1, ПК 2.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 10. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	2	
	Практическое занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 12. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.4. Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	14	
	1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.	6	

<p>сложного ассортимента</p>	<p>2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>3. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p> <p>4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протираания и взбивания горячей массы, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.</p> <p>5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>6. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, миксов из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шампиньонов жареных др.</p> <p>7. Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи.</p> <p>8. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>10. Контроль хранения и расхода продуктов.</p>		<p>ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
-------------------------------------	--	--	--

	11. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 13. Составление технологических карт на блюда из овощей, грибов.	2	
	Практическое занятие 14. Процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов оформление, подача.	2	
	Практическое занятие 15. Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из овощей и грибов сложного ассортимента, количества сырья.	2	
	Практическое занятие 16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	Содержание	18	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. 2. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. 3. Пищевая ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. 4. Методы приготовления блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. 	8	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

	<p>5. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна., правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян.</p> <p>6. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.</p> <p>7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП).</p> <p>8. Методы приготовления теста и макаронных изделий из него.</p> <p>9. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий.</p> <p>10. Процессы, формирующие качество теста для макаронных изделий.</p> <p>11. Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных изделий.</p> <p>12. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>13. Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой.</p> <p>14. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли. Правила оформления и отпуска блюд из макаронных изделий сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>15. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>16. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>17. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	

	Практическое занятие 17. Адаптация рецептур блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 18. Составление технологических карт на блюда из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 19. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп.	2	
	Практическое занятие 20. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	
	Практическое занятие 21. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.6. Приготовление,	Содержание	18	ПК 2.1, ПК 2.5,

<p>подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. 2. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. 3. Методы приготовления блюд из яиц, творога сложного ассортимента. 4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 5. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. 6. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. 7. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. 8. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. 9. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи, с учетом различных способов обслуживания и форм подачи. 10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. 11. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). 	6	<p>ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
--	--	---	--

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое занятие 22. Составление технологических карт на блюда из яиц, творога.	2	ПК 2.1, ПК 2.5, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 23. Составление технологических карт на блюда сыра, сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 24. Составление технологических карт на блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 25. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога.	2	
	Практическое занятие 26. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога.	2	
	Практическое занятие 27. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
Тема 2.7. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента.	Содержание	26	

	<p>1. Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>2. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.</p> <p>3. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>4. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.</p> <p>5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.</p> <p>6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>7. Методы приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.</p> <p>8. Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд.</p> <p>9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p>	14	
--	--	----	--

	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое занятие 28. Составление технологических карт на блюда из рыбы сложного ассортимента.	2	ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 29. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 30. Приготовление, подготовка к реализации горячих закусок из рыбы сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 31. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	
	Практическое занятие 32. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 33. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
	Содержание	16	

<p>Тема 2.8. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 2. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд. 3. Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств 4. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья. 5. Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 6. Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества 7. моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. 8. Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. 10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов. 	8	<p>ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>		8

	Практическое занятие 34. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 35. Составление технологических карт на блюда из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 36. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 37 Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, количества сырья.	2	
Тема 2.9. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	Содержание	22	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. 2. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом. 3. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. 4. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 5. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. 7. Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы 	12	ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

	<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).</p> <p>8. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>9. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.</p> <p>10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>11. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие 38. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8.
	Практическое занятие 39. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие 40 Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента, количества сырья.	2	ОК 04, ОК 09

	<p>Практическое занятие 41. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2	
	<p>Практическое занятие 42. Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.</p>	2	
<p>Тема 2.10. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. 2. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. 3. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. 4. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. 5. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной 	26	<p>ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
		10	

	<p>гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.</p> <p>6. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p>8. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания.</p> <p>9. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>11. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	Практическое занятие 43. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 44. Подбор соусов, гарниров к блюдам мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 45. Составление технологических карт на блюда из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 46. Составление технологических карт на блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 47. Адаптация рецептур блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	

	<p>Практическое занятие 48 Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, количества сырья.</p>	2	
	<p>Практическое занятие 49. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	2	
	<p>Практическое занятие 50. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</p>	2	
<p>Тема 2.11. Процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента кухонь народов мира.</p>	<p>Содержание</p>	24	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент блюд из овощей, круп, супов, блюд из рыбы, мяса, птицы кухонь народов мира. 2. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного приготовления в соответствии с заказом. 3. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств горячих блюд сложного ассортимента. 4. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд, в зависимости от национальных особенностей. 5. Современные методы приготовления, 6. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. 7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. 8. Правила оформления и отпуска горячих блюд: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.. 	6	<p>ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	Практическое занятие 51. Составление технологических карт на блюда, кулинарные изделия, сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	ПК 2.1, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 52. Составление технологических карт на кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	
	Практическое занятие 53. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	
	Практическое занятие 54. Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	
	Практическое занятие 55. Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	
	Практическое занятие 56. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
	Практическое занятие 57. Приготовление, оформление и отпуск овощных горячих блюд, супов кухонь народов мира	2	
	Практическое занятие 58. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи кухонь народов мира.	2	
	Практическое занятие 59. Подбор соусов, гарниров для реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента кухонь народов мира.	2	
	<i>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</i>	4	
	1. Расчет массы сырья, полуфабриката и выхода блюд из рыбы, составление технологических карт	2	
	2. Расчет массы сырья, полуфабриката и выхода блюд из мяса, составление технологических карт.	2	
	Учебная практика	72	ПК 2.1,

<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 		<p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
--	--	--

<p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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, пожаробезопасности, 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 Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	144	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.</p>

<p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. 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>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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>		<p>ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
Промежуточная аттестация	8	
Всего	476	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания», «Учебная кухня ресторана, банкетный зал», оснащенные в соответствии с нижеприведённой таблицей.

Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
3	Доска класная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ПМ.02
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.02
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.02
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ.02
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.02
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ.02
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.02
19	Раздаточный материал (образцы материалов)	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.02

Кабинет «Учебная кухня ресторана, банкетный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.02
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.02
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.02
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ.02
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.02
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ.02
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.02
19	Универсальный электрический щит питания	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.02
20	барная стойка	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.02
21	столы производственные	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.02
22	весы настольные	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.02
23	разделочные доски с маркировкой ПС, МС, ОС, ОВ	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.02
24	ножи поварской тройки	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.02
25	мясорубка МИМ-82	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	овощерезательная машина МР-200		Основное	Стандартное	ПМ.02
	сковороды (в ассортименте диаметр 18,22,24)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	сотейники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	СВЧ-печь	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02
	гастроёмкости	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	плиты электрические секционные модулированные ПЭСМ-4ШБ	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02
	кастрюли (3,8л; 10л.)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	салатники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	разносы	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	миски	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	половники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	тарелки (глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.02
	ванны моечные 2-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02
	ванны моечные 3-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02
	весы электронные SW-05	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	холодильник Саратов-451	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.02

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ30389-2013«Услуги общественного питания. Общие требования» – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» – Текст: непосредственный.

3. ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»– Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 32691-2014«Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»– Текст: непосредственный.

6. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – М.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.

7. Васюкова, А. Т. "Сборник рецептур блюд зарубежной кухни". - М.: Дашков и К, 2019. – 812 с.– Текст: непосредственный.

8. Васюкова А. Т. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания". - М.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.

9. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018.– 480 с.– Текст: непосредственный.

10. Домарецкий, В. А. "Технология продуктов общественного питания": Учебное пособие. М.: Форум, 2019. – 400с.– Текст: непосредственный.

11. Золин, В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": Учебник. М.:Академия, 2018. – 256 с.– Текст: непосредственный.

12. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред.проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.– Текст: непосредственный.

13. Королев, А.А. Гигиена питания: учебник для студ. высш. учеб.заведений / А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. –528 с.– Текст: непосредственный.

Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании [Текст]: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Высш. шк., 2019. - 190 с.– Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.– Текст: непосредственный.
2. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие/ Е.В.Пустынникова.- М.: КНОРУС, 2016.- 232с.– Текст: непосредственный.
21. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко - Учебник для СПО и НПО.М.: - Москва: КноРус, 2018. – 321 с.– Текст: непосредственный.
22. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Родина Т. Г., Николаева М. А; под ред. Т.Г. Родиной. - М.:КолосС, 2015. - 608 с.– Текст: непосредственный.
23. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания [Текст]: учебник / сост. М. А. Татарников. - М. : ИФРА-М, 2020. - 367 с.– Текст: непосредственный.
24. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с.– Текст: непосредственный.
25. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. /В.В. Усов, 2-е изд. М.: Academia, 2015. - 432 с.– Текст: непосредственный.
26. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для образоват. учреждений начальн. профессион. образования. - М.: Академия, 2016. – 281с. – Текст: непосредственный.
27. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. -236с.– Текст: непосредственный.
28. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи: учебник /. - М.: Дашков и Ко, 2017. – 479 с.– Текст: непосредственный.

Интернет-источники

29. Федеральный портал Copyright © ProTown.ru 2008-2017 - Режим доступа: <http://www.protown.ru>, свободный– Текст: электронный
30. База нормативных документов. – Режим доступа: <http://russgost.ru>, свободный– Текст: электронный
31. Сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Режим доступа <https://www.mos.ru/news/item/126708073>/свободный– Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	Проводит подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- анализ результатов выполнения практических работ; - наблюдение за ходом выполнения практических работ, учебной и производственной практики;

закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения практических работ; - экспертная оценка результатов выполнения практических заданий;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-экспертное наблюдение за выполнением заданий на производственной практике
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Выполняет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Выполняет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	анализирует задачу и выделяет её составные части; способен определить этапы решения задачи; составляет план действий; определяет необходимые ресурсы	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности..	Осуществляет поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействует с коллегами и руководством в ходе профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Используют информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля

Приложение 1.3
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
 - 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
 - 2.1. Трудоемкость освоения модуля
 - 2.2. Структура профессионального модуля
 - 2.3. Содержание профессионального модуля
 - 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)
3. Условия реализации профессионального модуля
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.5. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Поварское и кондитерское дело».

1.6. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения	Осуществлять приготовление, творческое оформление

	и подготовку к <i>продаже</i> салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, холодных	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	200	58
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 в форме экзамена</i> <i>УП 02.01 в форме дифференцированного зачёта</i> <i>ПП 02.01 в форме зачёта</i> <i>ПМ 02.ЭК в форме экзамена</i>	12	-
		-
		-
		-
Всего	356	356

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	62	32	62	62			36	108
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	138	64	138	134		4		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:		356	240		196		6	36

	продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 1. Инструктаж на рабочем месте, требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 04
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий и закусок	2	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
Тема 1.2 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание	18	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по охране труда и техники безопасности. 2. -Организация работ в холодном цехе: разделение цеха на отделения. 3. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Технический цикл, последовательность характеристика этапов. 4. Требование к организации рабочих мест. Правило безопасности организации работ. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. 6. Виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для 	12	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 04

	приготовления и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента..	2	ПК 3.1, ПК 3.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2	
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2	
Тема 1.3. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Содержание	8	
	1. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 2. Организация хранения в процессе приготовления холодных соусов и заправок;	4	ПК 3.1, ПК 3.3. ОК 01, ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие 7. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление холодных соусов и заправок, хранение, отпуск	2	ПК 3.1, ПК 3.3. ОК 01,

	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных соусов и заправок	2	ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие 9 Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Маринад овощной с томатом, маринад овощной без томата;.	2	
	Практическое занятие 10 Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Заправка для салатов, заправка горчиная;	2	
	Практическое занятие 11. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Соус хрен, соус хрен со сметаной, соус майонез, соус майонез со сметаной, майонез с корнионами, с хреном.	2	
Тема 1.4. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	18	
	5. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос 6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации; 7. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН 8. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	8	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	

	Практическое занятие 12. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	ПК 3.1, ПК 3.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 13. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	2	
	Практическое занятие 14. Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Помидоры, фаршированные грибами, мясным или рыбным салатом;	2	
	Практическое занятие 15. Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Икра баклажанная, кабачковая, овощная, грибная;	2	
	Практическое занятие 16. Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Баклажаны, фаршированные овощами;	2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		138	
МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»		138	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	16	
	<p>12.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента;</p> <p>13.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>14.Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.</p>	12	ПК 3.1, ПК 3.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04,

	<p>15.Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.</p> <p>16.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов;</p> <p>17.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>18.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП);</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 3.1, ПК 3.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Маринад овощной с томатом, маринад овощной без томата	2	
	Практическое занятие 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Заправка для салатов, заправка горчичная;	2	
	Практическое занятие 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Соус хрен, соус хрен со сметаной, соус майонез, соус майонез со сметаной, майонез с корнионами, с хреном;	2	
	Практическое занятие 4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Масляные смеси: масло сырное, розовое сырное, зеленое, селедочное, килечное, яичное, горчичное, хренное, ветчинное, лососевое, грибное, с копченой рыбой, шпротное.	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов	Содержание	12	ПК 3.1, ПК 3.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04,
	9. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных		

сложного ассортимента	<p>продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента;</p> <p>10. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП);</p> <p>11. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей;</p> <p>12. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок;</p> <p>13. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.</p> <p>14. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП);</p> <p>15. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок;</p>		ОК 09
		12	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 3.1, ПК 3.2.
	Практическое занятие 5. Составление технологических карт для авторских салатов сложного ассортимента	2	ОК 01, ОК 02
Практическое занятие 6. Решение производственных задач по расчету выхода готовых салатов, салатов-коктейлей.	2	ОК 04, ОК 09	

	Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента несмешанных салатов, салатов-коктейлей.	2	
	Практическое занятие 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента теплых салатов, тапасов.	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание	12	
	5. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 6. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента 7. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 8. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. 9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). 10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. 11. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	12	ПК 3.1, ПК 3.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	Практическое занятие 9. Решение производственных задач по расчету выхода готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	ПК 3.1, ПК 3.3.
	Практическое занятие 10. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	2	ОК 01, ОК 02

	Практическое занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с бужениной;	2	ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, бужениной, ростбифом, со свежими огурцами;	2	
	Практическое занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Закрытые: сэндвичи, гамбургеры, ход-доги, чизбургеры;	2	
	Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Закусочные (канапе) канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, волованы с окороком, с семгой или кетой, с курицей;	2	
	Практическое занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Тартинки с ветчиной, с говядиной, с языком, запечённым сыром, ветчиной и черносливом;	2	
	Практическое занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Бутербродный торт с сырным кремом, с ветчинным маслом, с мягким основанием сельдью, с сыром и ветчиной.	2	
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного разнообразного ассортимента	Содержание	14	
	12.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 13.Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	12	ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.6. ОК 01,

	<p>14. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>15. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>16. Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи.</p> <p>17. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>18. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>19. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		<p>ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	<p>ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5.</p>
	Практическое занятие 17. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.	2	<p>ОК 01, ОК 02</p>
	Практическое занятие 18. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	<p>ОК 04, ОК 09</p>
	Практическое занятие 19. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из морепродуктов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 20. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок из рыбы нерыбного водного сырья. Волован с семгой, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, рыбный студень, рыба под майонезом, маринованные рулеты из сельди.	2	
	Содержание	18	

<p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>18. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>19. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>20. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.</p> <p>21. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>22. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.</p> <p>23. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.</p> <p>24. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	8	<p>ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	10	
	<p>Лабораторная работа №21. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов.</p>	2	<p>ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04,</p>
	<p>Лабораторная работа №22. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	2	

	Лабораторная работа №23. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных авторских блюд сложного ассортимента.	2	ОК 09
	Лабораторная работа №24. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных брендовых блюд сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №25. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных региональных блюд сложного ассортимента .	2	
Тема 2.6. Классификация, ассортимент салатов разнообразного ассортимента	Содержание 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок. 3. Особенности приготовления салатов .Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов 4. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). 5. . Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов 6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	18	ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	Практическое занятие 26. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов и винегретов. Расчет количества сырья, выхода салатов.	2	ПК 3.1, ПК 3.5,

	Практическое занятие 27. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов и винегретов. сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 28. Адаптация рецептов салатов и винегретов. сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных..	2	
	Практическое занятие 29. Расчет себестоимости продукции для приготовления салатов и винегретов.	2	
	Практическое занятие 30. Составление инструкционных карт приготовления салатов и винегретов. сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие 31. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов и винегретов. сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	Практическое занятие 32. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов и винегретов. сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		4	ПК 3.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
1. Расчет массы сырья, полуфабриката и выхода холодных блюд из рыбы, составление технологических карт		2	
2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		2	
Учебная практика Виды работ 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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		36	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 01, ОК 02

<p>4. 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.</p> <p>5. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>8. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>13. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>15. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>16. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p>		<p>ОК 04, ОК 09</p>
--	--	-------------------------

<p>17. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>18. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>19. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>20. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).</p> <p>21. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками);</p> <p>22. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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>23. 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>24. Правила оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).</p> <p>25. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.</p>		
<p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; 	108	<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7,</p>

<ol style="list-style-type: none"> 3. осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 4. выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, 5. видов и форм обслуживания 6. выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 7. приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 8. выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 9. выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 10. выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 11. оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; 12. ведения расчетов с потребителями. 		<p>ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
Промежуточная аттестация	12	
Всего	356	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания», «Учебная кухня ресторана, банкетный зал», оснащенные в соответствии с нижеприведённой таблицей.

Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ПМ.03
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.03
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.03
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ.03
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.03
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ.03
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.03
19	Раздаточный материал (образцы материалов)	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.03

Кабинет «Учебная кухня ресторана, банкетный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.03
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.03
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ.03
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.03
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ.03
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.03
19	Универсальный электрический щит питания	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.03
20	барная стойка	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.03
21	столы производственные	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.03
22	весы настольные	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.03
23	разделочные доски с маркировкой ПС, МС, ОС, ОВ	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характерист- ика	Код профессиональ- ного модуля, дисциплины
24	ножи поварской тройки	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.03
25	мясорубка МИМ-82	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.03
	овощерезательная машина МР-200		Основное	Стандартное	ПМ.03
	сковороды (в ассортименте диаметр 18,22,24)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.03
	сотейники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.03
	СВЧ-печь	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.03
	гастроёмкости	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.03
	плиты электрические секционные модулированные ПЭСМ-4ШБ	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.03
	кастрюли (3,8л; 10л.)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.03
	салатники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.03
	разносы	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.03
	миски	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.03
	половники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.03
	тарелки (глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.03
	ванны моечные 2-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	ванны моечные 3-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.03
	весы электронные SW-05	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.03
	холодильник Саратов-451	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.03

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ30389-2013«Услуги общественного питания. Общие требования» – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» – Текст: непосредственный.
3. ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания.Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» – Текст: непосредственный.
4. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»– Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 32691-2014«Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»– Текст: непосредственный.
6. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – М.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.
7. Васюкова, А. Т. "Сборник рецептур блюд зарубежной кухни". - М.: Дашков и К, 2019. – 812 с.– Текст: непосредственный.
8. Васюкова А. Т. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания". - М.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.
9. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018.– 480 с.– Текст: непосредственный.
10. , В. А. "Технология продуктов общественного питания": Учебное пособие. М.: Форум, 2019. – 400с.– Текст: непосредственный.
11. Золин, В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": Учебник. М.:Академия, 2018. – 256 с.– Текст: непосредственный.
Калинина, В.М.
12. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред.проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия»,

2020. – 320 с.– Текст: непосредственный. Королев, А.А. Гигиена питания: учебник для студ. высш. учеб. заведений / А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 528 с.– Текст: непосредственный.

13. Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании [Текст]: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Высш. шк., 2019. - 190 с.– Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

32. . Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.– Текст: непосредственный.
33. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие/ Е.В.Пустынникова.- М.: КНОРУС, 2016.- 232с.– Текст: непосредственный.
34. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко - Учебник для СПО и НПО. М.: - Москва: КноРус, 2018. – 321 с.– Текст: непосредственный.
35. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Родина Т. Г., Николаева М. А; под ред. Т.Г. Родиной. - М.: КолосС, 2015. - 608 с.– Текст: непосредственный.
36. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания [Текст]: учебник / сост. М. А. Татарников. - М. : ИФРА-М, 2020. - 367 с.– Текст: непосредственный.
37. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с.– Текст: непосредственный.
38. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. /В.В. Усов, 2-е изд. М.: Academia, 2015. - 432 с.– Текст: непосредственный.
39. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи :учеб. пособие для образоват. учреждений начальн. профессион. образования. - М.: Академия, 2016. – 281с. – Текст: непосредственный.
40. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. -236с.– Текст: непосредственный.
41. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи: учебник /. - М.: Дашков и Ко, 2017. – 479 с.– Текст: непосредственный.

Интернет-источники

42. Федеральный портал Copyright © ProTown.ru 2008-2017 - Режим доступа: <http://www.protown.ru>, свободный– Текст: электронный
43. База нормативных документов. – Режим доступа: <http://russgost.ru>, свободный– Текст: электронный
44. Сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Режим доступа <https://www.mos.ru/news/item/126708073/> свободный– Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
------------	---	--------------------------------

<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– 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 холодной 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,</p>	<p>- анализ результатов выполнения практических работ; - наблюдение за ходом выполнения практических работ, учебной и производственной практики; - оценка результатов выполнения практических работ; - экспертная оценка результатов выполнения практических заданий; -экспертное наблюдение за выполнением заданий на производственной практике</p>
---	--	--

	<p>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.</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p>	

	<p>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	

	<p>обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного</p>	

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p>	

	<p>выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса,</p>	

	<p>домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	анализирует задачу и выделяет её составные части; способен определить этапы решения задачи; составляет план действий; определяет необходимые ресурсы	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности..	Осуществляет поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействует с коллегами и руководством в ходе профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Используют информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
 - 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
 - 2.1. Трудоемкость освоения модуля
 - 2.2. Структура профессионального модуля
 - 2.3. Содержание профессионального модуля
 - 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)
3. Условия реализации профессионального модуля
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 4.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд,	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд,

<p>десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,</p> <p>регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,</p> <p>стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>	<p>обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p> <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,</p> <p>регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,</p> <p>стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
---	---	---

	<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
ПК 4.2.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в</p>

<p>состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ,</p>	<p>холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного</p>	<p>состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
--	--	---

<p>массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых</p>	<p>оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую</p>
--	--	---

	<p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных десертов;</p> <p>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>		<p>кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных десертов;</p> <p>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
ПК 4.3.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских,</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</p>

<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,</p>	<p>брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>	<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными</p>
---	---	---

<p>формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>	<p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p>	<p>особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей</p>
---	---	---

	<p>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>	<p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>
ПК 4.4.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные</p>
---	---	--

<p>соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать,</p>	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к</p>	<p>методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>
--	--	--

<p>размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>	<p>безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с</p>
--	---	--

	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>		<p>потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
ПК 4.5.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>

	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>	<p>производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи,</p>	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>
--	--	--	--

<p>обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к</p>	<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс</p>
---	--	--

	<p>реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>		<p>подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
ПК 4.6.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p>

<p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию)</p>	<p>использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию)</p>
---	---	---

руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры		руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	128	38
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	72	72
производственная	-	-
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 04.02 в форме экзамена</i> <i>УП 02.01 в форме дифференцированного зачёта</i> <i>ПП 02.01 в форме зачёта</i>	-	-
		-
		-
		-
Всего	200	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01, ОК 04, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 4.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	128	38				2	72	-
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента						2		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	-	-						-
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	200	38		72		4	72	-

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		58	
МДК 04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»		58	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10	ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 4. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания 	8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие 1. Этапы способов приготовления десертов. Составление технологических схем. Решение задач.	2	ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 01, ОК 04
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	14	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	8	ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 01, ОК 04
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи /прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации;		
	4. Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания. Участки и линии в горячем цехе.		
В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.1, ПК 4.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04	
Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков.	2		
Практическое занятие 4. Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом	2		

	правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
Тема 1.3. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента; 2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	ПК 4.1, ПК 4.3. ОК 01, ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 5. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	ПК 4.1, ПК 4.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие 6. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
Практическое занятие 7. Составление ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с типом предприятия	2		

	10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования на предприятиях общественного питания.. Оценка качества сырья и продуктов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 8. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих напитков.	2	ПК 4.1, ПК 4.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков.	2	
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		4	
	3. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 4. Изучить СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	4	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		70	
МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления»		70	
	Содержание	18	

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значение фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов в питании человека; 2. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов; 3. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; 4. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных муссов; 5. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных кремов; 	10	ПК 4.1, ПК 4.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 4.1, ПК 4.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 1. Разработка ассортимента сложных холодных десертов основным компонентом которым является сливки.	2	
	Практическое занятие 2. Разработка ассортимента сложных холодных десертов основным компонентом которых является шоколад.	2	
	Практическое занятие 3. Разработка ассортимента сложных холодных десертов основным компонентом которым является сыр маскарпоне.	2	
	Практическое занятие 4. Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, требования к качеству.	2	
	Содержание	18	ПК 4.1,

<p>Тема 2.2. Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</p>	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>4. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p>5. Правила оформления и отпуска холодных и горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	10	<p>ПК 4.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
---	--	----	--

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 4.1, ПК 4.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск (штруделей), в том числе региональных кухонь мира. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	
	Практическое занятие 6. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.	2	
	Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск (рулетов с ягодами, фруктами), в том числе региональных.	2	
	Практическое занятие 8. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам выбор оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;	2	
Тема 2.3. Технология приготовления железированных холодных десертов.	Содержание	12	
	1.Ассортимент железированных холодных десертов, их классификация; 2.Предварительная подготовка сырья, желатина для железированных холодных десертов; 3.Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов. Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов; 4. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов желе, муссов, самбуков, кремов. Безопасные способы хранения желе, муссов, самбуков, кремов.	8	ПК 4.1, ПК 4.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск (блинчиков), (блинчиков фаршированных). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам;	2	ПК 4.1, ПК 4.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 10. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов;	2	
Тема 2.4. Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов	Содержание	12	
	1. Значение десертов в питании. Классификация горячих десертов. Ассортимент сложных горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов; 2. Методы приготовления сложных горячих десертов; Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску горячих десертов; 3. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов; Предварительная подготовка сырья для горячих десертов. Санитарные требования к производству горячих десертов; 4. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов; 5. Требования к качеству готовых сложных горячих десертов, реализация, сроки хранения; 6. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного	12	ПК 4.1, ПК 4.4, ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

	изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;		
Тема 2.5. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных	Содержание	10	
	1. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; 2. Виды сладких соусов ,используемых при приготовлении и отпуске сложных сладких блюд; 3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; 4. Компоты, ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления отпуска компотов из плодов и ягод (свежих ,замороженных, сушеных, консервированных).Требования к качеству. Режимы хранения и реализации; 5. Ассортимент железированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбуков, кремов, взбитых сливок).Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	10	ПК 4.1, ПК 4.4, ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		2	ПК 4.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
Учебная практика		72	ПК 4.1,

<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (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 холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 		<p>ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
--	--	--

<p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, 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, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>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>		
Промежуточная аттестация	-	
Всего	200	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания», «Учебная кухня ресторана, банкетный зал», оснащенные в соответствии с нижеприведённой таблицей.

Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 04
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 04
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ПМ 04
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 04
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 04
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 04
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 04
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ 04
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 04
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ 04
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 04
19	Раздаточный материал (образцы материалов)	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 04

Кабинет «Учебная кухня ресторана, банкетный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.04
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.04
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.04
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.04
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ.04
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.04
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ.04
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.04
19	Универсальный электрический щит питания	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.04
20	барная стойка	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.04
21	столы производственные	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.04
22	весы настольные	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.04
23	разделочные доски с маркировкой ПС, МС, ОС, ОВ	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.04
24	ножи поварской тройки	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
25	мясорубка МИМ-82	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.04
	овощерезательная машина МР-200		Основное	Стандартное	ПМ.04
	сковороды (в ассортименте диаметр 18,22,24)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.04
	сотейники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.04
	СВЧ-печь	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.04
	гастроемкости	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.04
	плиты электрические секционные модулированные ПЭСМ-4ШБ	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.04
	кастрюли (3,8л; 10л.)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.04
	салатники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.04
	разносы	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.04
	миски	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.04
	половники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.04
	тарелки (глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ.04
	ванны моечные 2-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.04
	ванны моечные 3-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	весы электронные SW-05	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.04
	холодильник Саратов-451	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ.04

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ30389-2013«Услуги общественного питания. Общие требования» – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» – Текст: непосредственный.
3. ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания.Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» – Текст: непосредственный.
4. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»– Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 32691-2014«Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»– Текст: непосредственный.
6. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – М.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.
7. Васюкова, А. Т. "Сборник рецептур блюд зарубежной кухни". - М.: Дашков и К, 2019. – 812 с.– Текст: непосредственный.Васюкова А. Т. "Сборник рецептур блюд и кулинары
8. х изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания". - М.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.
9. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018.– 480 с.– Текст: непосредственный.
10. Домарецкий, В. А. "Технология продуктов общественного питания": Учебное пособие. М.: Форум, 2019. – 400с.– Текст: непосредственный.
11. Золин, В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": Учебник. М.:Академия, 2018. – 256 с.– Текст: непосредственный.
12. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред.проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.– Текст: непосредственный.
13. Королев, А.А. Гигиена питания: учебник для студ. высш. учеб.заведений / А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. –528 с.– Текст: непосредственный.

Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании [Текст]: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Высш. шк., 2019. - 190 с.– Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.– Текст: непосредственный.
45. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие/ Е.В.Пустынникова.- М.: КНОРУС, 2016.- 232с.– Текст: непосредственный.
46. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко - Учебникдля СПО и НПО.М.: - Москва: КноРус, 2018. – 321 с.– Текст: непосредственный.
47. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Родина Т. Г., Николаева М. А; под ред. Т.Г. Родиной. - М.:КолосС, 2015. - 608 с.– Текст: непосредственный.
48. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания [Текст]: учебник / сост. М. А. Татарников. - М. : ИФРА-М, 2020. - 367 с.– Текст: непосредственный.
49. Сборникрецептурмучныхкондитерскихибулочныхизделийдляпредприятийобщественногопитания СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с.– Текст: непосредственный.
50. Усов, В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. /В.В. Усов, 2-е изд. М.: Academia, 2015. - 432 с.– Текст: непосредственный.
51. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи : учеб.пособие для образоват. учреждений начальн. профессион. образования. - М.: Академия, 2016. – 281с. – Текст: непосредственный.
52. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. -236с.– Текст: непосредственный.
53. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи: учебник /. - М.: Дашков и Ко, 2017. – 479 с.– Текст: непосредственный.

Интернет-источники

1. Федеральный портал Copyright © ProTown.ru 2008-2017 - Режим доступа: <http://www.protown.ru>, свободный– Текст: электронный
2. База нормативных документов. – Режим доступа: <http://russgost.ru>,свободный– Текст: электронный
3. Сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Режим доступа<https://www.mos.ru/news/item/126708073>/свободный– Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	Проводит подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких	- анализ результатов выполнения практических работ;

сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за ходом выполнения практических работ, учебной и производственной практики; - оценка результатов выполнения практических работ; - экспертная оценка результатов выполнения практических заданий; -экспертное наблюдение за выполнением заданий на производственной практике
<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Выполняет приготовление, непродолжительное хранение холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента.</p>	
<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков</p>	<p>Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами сложного ассортимента с учетом</p>	

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Выполняет и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>анализирует задачу и выделяет её составные части; способен определить этапы решения задачи; составляет план действий; определяет необходимые ресурсы</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>

<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности..</p>	<p>Осуществляет поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>взаимодействует с коллегами и руководством в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>

Приложение 1.5
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
 - 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
 - 2.1. Трудоемкость освоения модуля
 - 2.2. Структура профессионального модуля
 - 2.3. Содержание профессионального модуля
 - 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)
3. Условия реализации профессионального модуля
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач	-

	реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

		оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при

			приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских

		правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	252	114
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	16	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>ПМ 05 в форме экзамена</i>	12	-
		-
		-

		-
Всего	444	444

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01, ОК 04, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 5.6	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	84	46		34		4		
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	168	68		88		12	72	108
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	108						108	108
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	444	108		70		2		108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		84	
МДК 05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»		84	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	14	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	5. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства; 6. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий; 7. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур; 8. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования;	8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
Практическое занятие 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК 5.1,	

	Практическое занятие 2. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	ПК 5.2, ОК 01, ОК 04
	Практическое занятие 3. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	12	
	5. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	6	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 04
	6. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера;		
	7. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 4. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04
Практическое занятие 5. Адаптация рецептур тортов и пирожных с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья, пересчет для выпечки форм разного диаметра, авторские, брендовые, региональные и тд	2		
Практическое занятие 6. Ознакомление с нормативными и технологическими документами для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных,	Содержание	30	
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха; 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест; 3. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе;	10	ПК 5.1, ПК 5.3. ОК 01, ОК 04

мучных кондитерских изделий	4. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. 5. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	
	Практическое занятие 7. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест пекаря на различных участках.	2	ПК 5.1, ПК 5.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие 8. Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в пекарне.	2	
Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2		
Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья (для сдобных хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий)	2		
Практическое занятие 11. Расчет количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий.	2		
Практическое занятие 12. Расчет количества сырья для приготовления выпеченных полуфабрикатов.	2		
Практическое занятие 13. Расчет количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2		
Практическое занятие 14. Подбор необходимого оборудования, инвентаря для производства хлебобулочных изделий.	2		
Практическое занятие 15. Подбор необходимого оборудования, инвентаря для производства мучных кондитерских изделий.	2		
Практическое занятие 16. Оценка качества сырья экспресс-методами (определение влажности, содержания сухих веществ, кислотности)	2		

Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	24	
	11. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 12. Требования к качеству, условия и сроки хранения Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию; 13. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости; 14. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад; 15. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для эспрессо оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов;	10	ПК 5.1, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	Практическое занятие 17. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	ПК 5.1, ПК 5.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 18. Составление таблиц по правилам хранения и подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	2	
	Практическое занятие 19. Определение хлебопекарных свойств муки по пробной лабораторной выпечке.	2	
	Практическое занятие 20. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Изучение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	

	Практическое занятие 21. Определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления теста: пресного сдобного, песочного теста	2	
	Практическое занятие 22. Определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления теста: песочного, пряничного теста	2	
	Практическое занятие 23. Определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления теста заварного теста.	2	
<i>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</i>		4	
	<ul style="list-style-type: none"> 5. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 6. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 	4	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		168	
МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»		168	
	Содержание	24	

Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>1.Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>2.Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>4. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей;</p> <p>5. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения;</p> <p>6. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>7. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>8. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	16	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04,
В том числе практических занятий и лабораторных работ		8	ПК 5.1, ПК 5.2.
Практическое занятие 1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.		2	ОК 01, ОК 02
Практическое занятие 2. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.		2	ОК 04, ОК 09
Практическое занятие 3. Технологический процесс приготовления сиропов, помады, глазури, карамели.		2	

	Практическое занятие 4. Технологический процесс приготовления кремов, желе, посыпок.	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	16	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	<p>16. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>17. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения;</p> <p>18. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>19. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>20. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>21. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p>	12	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 5. Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий.	2	
	Практическое занятие 6. Приготовление, оформление праздничного хлеба.	2	
	Практическое занятие 7. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	

	Практическое занятие 8. Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов и отработка первичных навыков по приготовлению и оформлению бисквитных тортов .	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание	18	
	1.Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста; 2.Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тулипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. 3.Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. 4. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. 5.Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	10	ПК 5.1, ПК 5.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 5.1, ПК 5.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 9. Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие 10. Приготовление бездрожжевого теста различных видов (медовое, бисквитное, тулипное и т.д)	2	
Практическое занятие 11. Приготовление бездрожжевого теста различных видов (заварного, песочного)	2		

	Практическое занятие 12. Приготовление бездрожжевого теста различных видов (слоеного, воздушного)	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	20	
	1. Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных пирожных; 2. Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов; 3.Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности; 4.Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности; 5.Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления ; 6. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	12	ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 13. Адаптация, разработка рецептов пирожных и тортов	2	
	Практическое занятие 14. Приготовление, оформление пирожных.	2	
Практическое занятие 15. Приготовление, оформление тортов.	2		

	Практическое занятие 16. Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	
Тема 2.5. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления кухонь народов мира.	Содержание	74	
	<p>1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья, метода приготовления и национальных особенностей;</p> <p>2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства, в зависимости от национальных особенностей;</p> <p>3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира, в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Способы формования штучных изделий из различных видов приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: печенья, кексов, песочных колец из песочного теста;</p> <p>5. Способы формования штучных изделий из различных видов приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: сочней, ватрушек, пирожков из пресного сдобного теста;</p> <p>6. Способы формования штучных изделий из различных видов приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: коржей сахарных, молочных из пряничного теста;</p> <p>7. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов массового изготовления;</p> <p>8. Контроль качества поступающего сырья, изготовления полуфабрикатов на всех этапах производства, основных и отделочных полуфабрикатов.</p>	18	ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

	9. Приготовление сдобных мелкоштучных булочных изделий: булочек, сдобы, сдобной мелочи, слоеных изделий, плюшек, ватрушек. Особенности приготовления отдельных видов, показатели качества.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	56	
	Практическое занятие 17. Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления кухонь народов мира.	2	ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 18. Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов	2	
	Практическое занятие 19. Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Практическое занятие 20. Приготовление, оформлением тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Практическое занятие 21. Приготовление, оформлением пирожных и тортов с использованием готовых кондитерских полуфабрикатов промышленного производства	2	
	Практическое занятие 22. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	ПК 5.1, ПК 5.5, ПК 5.8. ОК 01,
	Практическое занятие 23. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	

	Практическое занятие 24. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 25. Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие 26. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Практическое занятие 27. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Практическое занятие 28. Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 5.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 29. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
	Практическое занятие 30. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие 31. Оценка качества кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, по органолептическим показателям.	2	
	Практическое занятие 32. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья;	2	
	Практическое занятие 33. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	Практическое занятие 34. подготовка сырья для приготовления и приготовление хлеба массового спроса из различного вида муки (ржаной, ржано-пшеничной, пшенично-ржаной, пшеничной);	2	ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 5.8.

Практическое занятие 35. формование изделий штучных и многопорционных из дрожжевого безопарного теста (пирожков жареных, пончиков, сосисок в тесте, беляшей; пирожков печёных, булочек);	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
Практическое занятие 36. формование изделий штучных и многопорционных из дрожжевого опарного теста (пирожков, булочек, ватрушек, кулебяк, расстегаев, различного вида пирогов);	2	
Практическое занятие 37. формование изделий штучных и многопорционных из дрожжевого слоёного теста (булочка слоёная, булочка «конверт», булочка «книжка», слойка с повидлом);	2	
Практическое занятие 38. подбор температурного и временного режимов расстойки и выпечки подготовленных изделий. Определение степени их готовности;	2	ПК 5.1, ПК 5.7, ПК 5.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
Практическое занятие 39. охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов из дрожжевого теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	2	
Практическое занятие 40. расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по технологическим картам;	2	
Практическое занятие 41. Приготовление изделий: коврижка медовая, ватрушки с яблоками, корж молочный, сочник с творогом, сироп тиражный.	2	
Практическое занятие 42. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;	2	
Практическое занятие 43. Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов и отработка первичных навыков по приготовлению и оформлению булки московской;	2	
Практическое занятие 44. Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов и отработка первичных навыков по приготовлению и оформлению сдобы выборгской.	2	ПК 5.1, ПК 5.3, ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2	12	ПК 5.8. ОК 01,

<ol style="list-style-type: none"> 5. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 6. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 7. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 8. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 9. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 10. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 11. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 12. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 13. Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при замесе теста. 14. Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, дрожжи, соль, вода). 15. Подготовка презентаций по теме: «Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба». 16. Подготовка презентаций по теме: «Приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов». 	12	ОК 02 ОК 04, ОК 09
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 	72	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">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 и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. | | |
|---|--|--|

<p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>17. 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.</p> <p>18. 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 Виды работ</p> <p>10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>12. 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.</p> <p>13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>14. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>108</p>	<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>

8. 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.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	444	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания», «Учебная кухня ресторана, банкетный зал», оснащенные в соответствии с нижеприведённой таблицей.

Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 05
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 05
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ПМ 05
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 05
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 05
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 05
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 05
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ 05
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 05
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ 05
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 05
19	Раздаточный материал (образцы материалов)	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 05

Кабинет «Учебная кухня ресторана, банкетный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 05
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 05
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 05
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 05
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ 05
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 05
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ 05
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 05
19	Универсальный электрический щит питания	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 05
20	барная стойка	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 05
21	столы производственные	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 05
22	весы настольные	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 05
23	разделочные доски с маркировкой ПС, МС, ОС, ОВ	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 05
24	ножи поварской тройки	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 05
25	мясорубка МИМ-82	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
	овощерезательная машина МР-200		Основное	Стандартное	ПМ 05
	сковороды (в ассортименте диаметр 18,22,24)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 05
	сотейники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 05
	СВЧ-печь	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 05
	гастроёмкости	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 05
	плиты электрические секционные модулированные ПЭСМ-4ШБ	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 05
	кастрюли (3,8л; 10л.)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 05
	салатники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 05
	разносы	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 05
	миски	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 05
	половники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 05
	тарелки (глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 05
	ванны моечные 2-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 05
	ванны моечные 3-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 05
	весы электронные SW-05	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	холодильник Саратов-451	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 05

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ30389-2013«Услуги общественного питания. Общие требования» – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» – Текст: непосредственный.

3. **ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания.Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»** – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»– Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 32691-2014«Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»– Текст: непосредственный.

6. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – М.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.

7. Васюкова, А. Т. "Сборник рецептов блюд зарубежной кухни". - М.: Дашков и К, 2019. – 812 с.– Текст: непосредственный.

8. Васюкова А. Т. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания". - М.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.

9. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018.– 480 с.– Текст: непосредственный.

10. Домарецкий, В. А. "Технология продуктов общественного питания": Учебное пособие. М.: Форум, 2019. – 400с.– Текст: непосредственный.

11. Золин, В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": Учебник. М.:Академия, 2018. – 256 с.– Текст: непосредственный.

12. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред.проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.– Текст: непосредственный.

13. Королев, А.А. Гигиена питания: учебник для студ. высш. учеб.заведений / А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. –528 с.– Текст: непосредственный.

Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании [Текст]: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Высш. шк., 2019. - 190 с.– Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

54. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.– Текст: непосредственный.

55. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие/ Е.В.Пустынникова.- М.: КНОРУС, 2016.- 232с.– Текст: непосредственный.

56. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко - Учебникдля СПО и НПО.М.: - Москва: КноРус, 2018. – 321 с.– Текст: непосредственный.

57. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Родина Т. Г., Николаева М. А; под ред. Т.Г. Родиной. - М.:КолосС, 2015. - 608 с.– Текст: непосредственный.

58. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания [Текст]: учебник / сост. М. А. Татарников. - М. : ИФРА-М, 2020. - 367 с.– Текст: непосредственный.

59. Сборникрецептурмучныхкондитерскихибулочныхизделийдляпредприятийобщественногопитания СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с.– Текст: непосредственный.

60. Усов, В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. /В.В. Усов, 2-е изд. М.: Academia, 2015. - 432 с.– Текст: непосредственный.

61. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи : учеб.пособие для образоват. учреждений начальн. профессион. образования. - М.: Академия, 2016. – 281с. – Текст: непосредственный.

62. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. -236с.– Текст: непосредственный.

63. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи: учебник /. - М.: Дашков и Ко, 2017. – 479 с.– Текст: непосредственный.

Интернет-источники

64. Федеральный портал Copyright © ProTown.ru 2008-2017 - Режим доступа: <http://www.protown.ru>, свободный– Текст: электронный

65. База нормативных документов. – Режим доступа: <http://russgost.ru>,свободный– Текст: электронный

66. Сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Режим доступа<https://www.mos.ru/news/item/126708073/>свободный– Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	Проводит подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами	- анализ результатов выполнения практических работ; - наблюдение за ходом выполнения практических работ, учебной и производственной практики;

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		- оценка результатов выполнения практических работ; - экспертная оценка результатов выполнения практических заданий;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-экспертное наблюдение за выполнением заданий на производственной практике
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выполняет приготовление, непродолжительное хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выполняет контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>анализирует задачу и выделяет её составные части; способен определить этапы решения задачи; составляет план действий; определяет необходимые ресурсы</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности..</p>	<p>Осуществляет поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>взаимодействует с коллегами и руководством в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>

Приложение 1.6
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
 - 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
 - 2.1. Трудоемкость освоения модуля
 - 2.2. Структура профессионального модуля
 - 2.3. Содержание профессионального модуля
 - 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)
3. Условия реализации профессионального модуля
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»**

Приложение 1.7
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
 - 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
 - 2.1. Трудоемкость освоения модуля
 - 2.2. Структура профессионального модуля
 - 2.3. Содержание профессионального модуля
 - 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)
3. Условия реализации профессионального модуля
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива,	разрабатывать, изменять

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности; основы проектной деятельности	ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 7.3	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	-требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья, готовых полуфабрикатов;	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК.7.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	- рецептуры, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - нормы расхода, способы сокращения потерь при обработке сырья;	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий

		- правила составления заявок на продукты.	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента		
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента		
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента		
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
ПК.7. 10	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
ПК 7.11	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	148	98
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	14	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 07.01 в форме дифференцированного зачёта</i> <i>ПМ 07.ЭК в форме экзамена</i>		-
	12	-
	14	-
		-
Всего	368	98

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01, ОК 04, ПК 7.1, ПК 7.3, ПК 7.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	56		50			6	72	108
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	106		98			8		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	26							
	Всего:	368				162		14	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд, кулинарных полуфабрикатов		56	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка сырья	Содержание	12	ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	1. Классификация способов кулинарной обработки. Термические способы обработки; 2. Общие требования к обработке овощей. Обработка овощей и грибов. Обработка картофеля и корнеплодов; 3. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей. Формы нарезке, размеры и кулинарное использование.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Лабораторная работа № 1 Решение задач на расчет сырья, норм выхода, определение количества порций блюд и гарниров из овощей;	2	
	Лабораторная работа № 2 Решение задач на расчет сырья, норм выхода, определение количества порций блюд и гарниров из овощей с учетом сезонности;	2	
	Лабораторная работа № 3 Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей. Оформление технологической документации (ТК).	2	

Тема 1.2 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Содержание	14	ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 2.1 ОК 01, ОК 04
	1. Первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Подготовка овощей для фарширования. Требования к качеству. Сроки хранения;	6	
	2. Полуфабрикаты из овощей и их хранение. Простые блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей и грибов;		
	3. Простые блюда из тушеных и жареных овощей и грибов. Требования к качеству готовых блюд из овощей и грибов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие 1 нарезка овощей различными способами(первичная обработка и нарезка: картофеля, моркови, свеклы капусты белокочанной);	2	
Практическое занятие 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.	2		
Практическое занятие 3 Приготовление и порционирование блюд и гарниров из тушеных овощей и жареных и фаршированных овощей. Сервировка, оформление, подача.	2		
Практическое занятие 4 Приготовление и порционирование блюд и гарниров из грибов: «грибы тушеные в сметанном соусе», «картофель, тушеный с грибами и луком». Сервировка, оформление, подача.	2		
Тема 1.3. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Содержание	26	ПК 7.1, ПК 7.3. ОК 01, ОК 04
	1. Значение в питании блюд из рыбы. Характеристика сырья. Обработка рыбы и морепродуктов. Ассортимент рыб используемых на предприятии общественного питания;	8	
	2. Предварительная обработка рыбы: чешуйчатая, бесчешуйчатая, осетровая. Разделка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы;		
	3. Полуфабрикаты из рыбы и их хранение. Требования к качеству и безопасности рыбных блюд;		

	4. Полуфабрикаты для варки, припускания и жарки рыбы. Пищевые отходы рыбы и их использование.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Лабораторная работа № 4 Расчет процента отходов при обработке рыбы и нерыбных морепродуктов;	2	
	Лабораторная работа № 5 Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы. Оформление технологической документации (ТТК);	2	
	Лабораторная работа № 6 Расчет процента отходов, массы нетто и брутто при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря;	2	
	Практическое занятие 5 Органолептическая оценка качества рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом;	2	
	Практическое занятие 6 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из рыбы;	2	
	Практическое занятие 7 Обработка чешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы;	2	
	Практическое занятие 8 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё;	2	
	Практическое занятие 9 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из рыбы. Способы фарширования рыбы;	2	
	Практическое занятие 10 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: «Котлеты или биточки рыбные», «Тефтели рыбные», «Тельное из рыбы».	2	
	Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1	6	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	1. Составление алгоритмов деятельности по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов для блюд из овощей и грибов.		
	2. Работа с конспектами учебных занятий. 3. Работа с нормативными документами. Оформление технологических и технологических карт на стандартные блюда из овощей и грибов.	6	

4. Изучить санитарно – гигиенические требования к организации рабочего места повара при обработке рыбы. 5. Ознакомиться с методами проверки качества рыбы органолептическим способом. 6. Работа с нормативными документами. Оформление технологических и технологических карт на стандартные блюда из рыбы.			
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		106	
Тема 2.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы .	Содержание	22	
	1. Значение в питании блюд из мяса. Технология обработки сырья, разделка говяжьих полутуш и четвертин; 2. Требования к качеству и безопасности блюд из мяса и субпродуктов. Ассортимент простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых основных блюд; 3. Значение в питании блюд из сельскохозяйственной птицы. Характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка мяса и птицы; 4. Ассортимент простых блюд из домашней птицы. Требования к качеству готовых основных блюд	8	ПК 7.1, ПК 7.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	ПК 7.1, ПК 7.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 1. Расчет сырья для приготовления блюд из домашней (сельскохозяйственной) птицы. Оформление технологической документации;	2	
	Практическое занятие 2. Механическая кулинарная обработка мяса птицы;	2	
	Практическое занятие 3. кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы;	2	
Практическое занятие 4. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы;	2		

	Практическое занятие 5. Приготовление полуфабрикатов из мясoproдуктов и домашней птицы;	2	
	Практическое занятие 6. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и домашней птицы;	2	
	Практическое занятие 7. Заправка птицы. Подготовка птицы к варке, жарке	2	
Тема 2.2. Приготовление супов и соусов	Содержание	24	
	1. Технология приготовления супов и соусов . Значение супов в питание. Классификация супов; 2. Приготовление и отпуск заправочных супов. Тепловая обработка, приготовление и отпуск блюд; 3. Холодные и сладкие супы: технологический процесс приготовления; 4. Соусы. Понятие, назначение, классификация и ассортимент соусов. Мясные, рыбные, грибные соусы.	8	ПК 7.1, ПК 7.2. ПК 7.5 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ПК 7.1, ПК 7.2. ПК 7.5 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 8. Приготовление бульонов: костный, мясо-костный, из птицы, проведение бракеража;	2	
	Практическое занятие 9. Приготовление: супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями;	2	
	Практическое занятие 10. Приготовление: супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми;	2	
	Практическое занятие 11. Приготовление и порционирование горячих супов. Сервировка, оформление, подача, проведение бракеража;	2	
	Практическое занятие 12. Приготовление и порционирование заправочных супов. Сервировка, оформление, подача, проведение бракеража;	2	

	Практическое занятие 13. Приготовление и порционирование молочных супов, супов-пюре, холодных и сладких супов. Сервировка, оформление, подача.	2	
	Практическое занятие 14. Приготовление и порционирование соусов красного основного, белого основного. Сервировка, оформление, подача;	2	
	Практическое занятие 15. Приготовление и порционирование соусов молочного, сметанного, сладкого, холодных соусов без муки. Сервировка, оформление, подача;	2	
Тема 2.3. Обработка сырья, приготовление и оформление простых блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	Содержание	22	
	1. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. 2. Классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. 3. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из яиц. Блюда из творога. Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья.	6	ПК 7.1, ПК 7.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	Практическое занятие 16. Расчет сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем. Оформление технологической документации.	2	
	Практическое занятие 17. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке. Особенности подготовки некоторых видов круп к варке.	2	
	Практическое занятие 18. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Проведение бракеража.	2	
	Практическое занятие 19. Варка каш различной консистенции. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп и бобовых .	2	

	Практическое занятие 20. Приготовление простых блюд из бобовых. Оформление и подача. Требования к качеству .	2	
	Практическое занятие 21. Приготовление и порционирование блюд из яиц: яичница глазунья (натуральная), яичница глазунья с луком. Сервировка, оформление, подача;	2	
	Практическое занятие 22. Приготовление и порционирование блюд из яиц: омлет натуральный, омлет фаршированный. Сервировка, оформление, подача;	2	
	Практическое занятие 23. Приготовление , оформление и отпуск блюд из творога: сырников, запеканок. пудингов, вареников;	2	
Тема 2.3. Сладкие блюда и напитки	Содержание	30	
	1. Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Холодные и горячие сладкие блюда. Правила подачи и оформления, требования к качеству, сроки хранения; 2. Холодные и горячие напитки. Правила подачи и оформления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству чая и кофе. Технология приготовления какао, шоколада, молочных коктейлей. Требования к качеству блюд; 3.Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины Возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации; 4. Технология приготовления изделий из муки: пирожков из муки с различными фаршами, печенья из овсяной муки.	8	ПК 7.1, ПК 7.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22	

	Практическое занятие 24. Нормы при взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов	2	ПК 7.1, ПК 7.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 25. Приготовление, оформление и отпуск компотов.	2	
	Практическое занятие 26. Приготовление, оформление и отпуск железированных блюд (киселей).	2	
	Практическое занятие 27. Приготовление киселей жидкого); компотов из сухофруктов, натуральных фруктов. Оценка качества блюд.	2	
	Практическое занятие 28. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки с рисом, сухарный пудинг, Оценка качества блюд	2	
	Практическое занятие 29. Приготовление и отпуск кофе черного, с молоком или сливками.	2	
	Практическое занятие 30. Приготовление и отпуск какао на молоке, шоколада. Молоко и молочные коктейли. Приготовление и отпуск молока и молочных напитков, молочных коктейлей	2	
	Практическое занятие 31. Приготовление компотов из свежих ягод и фруктов, сушеных, консервированных, желе, муссов, крема сметанного;	2	
	Практическое занятие 32. . Приготовление пресного теста для домашней лапши, вареников, пельменей, фаршей для вареников и пельменей;	2	
	Практическое занятие 33. Приготовление блинов, блинчиков, оладьев, домашней лапши, теста для пельменей и вареников;	2	
	Практическое занятие 34. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирожки печеные и жареные, ватрушки, беляши .	2	
	Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2	8	ПК 7.1 ПК 7.4.
	1. Расчет массы сырья, полуфабриката из мяса птицы, составление технологических карт.	2	ОК 01,
	2. Составление технологических карт, алгоритмов приготовления блюд, составление таблиц «Требования к качеству блюд».		ОК 02
	3. Подготовка докладов, рефератов по заданным темам, составление кроссвордов, тестов по темам.		ОК 04, ОК 09

<p>4. Изучение нормативных документов.</p> <p>5. Решение производственных ситуаций по приготовлению блюд, методике оценки качества блюд</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд.</p> <p>2. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.</p> <p>3. Организация и проведение подготовки рабочих мест.</p> <p>4. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии и инструкциями и регламентами.</p> <p>5. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность редких и экзотических видов сырья.</p> <p>6. Обрабатывать различными методами редкие и экзотические виды сырья.</p> <p>7. Изготавливать полуфабрикаты сложного ассортимента.</p> <p>8. Упаковывать и хранить готовую продукцию и обработанное сырье с учетом требований к безопасности.</p> <p>9. Контролировать качество и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов.</p> <p>10. Контролировать хранение и расход продуктов.</p>	72	ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>2. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>3. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении полуфабрикатов для блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>4. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</p> <p>5. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.</p>	108	ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09

<p>6. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов для блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>7. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления полуфабрикатов для блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>8. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.</p> <p>9. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.</p> <p>10. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов для блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> <p>11. Приготовление рассольников: ленинградского, домашнего, московского.</p> <p>12. Приготовление солянок: мясной, мясной сборной, домашней, рыбной.</p> <p>13. Приготовление супа-лапши домашней.</p> <p>14. Приготовление молочных супов.</p> <p>15. Приготовление холодных супов (окрошки, свекольника, борща холодного).</p> <p>16. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>17. Приготовление каш различной консистенции и блюд из каш.</p> <p>18. Приготовление и отпуск блюд из макаронных изделий и из бобовых.</p> <p>19. Приготовление блюд из рыбы отварной и припущенной (целиком, звеньями, порционными кусками).</p> <p>20. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом и во фритюре.</p> <p>21. Приготовление блюд из запеченной рыбы (по-русски, по-московски). Подбор гарниров и соусов.</p> <p>22. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы, тельное, тефтели. Подбор гарниров и соусов.</p> <p>23. Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов.</p> <p>24. Приготовление блюд из отварного мяса, морепродуктов.</p> <p>25. Приготовление блюд из субпродуктов: язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень построгоановски. Порционирование и отпуск.</p>		
Промежуточная аттестация	26	
Всего	368	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания», «Учебная кухня ресторана, банкетный зал», оснащенные в соответствии с нижеприведённой таблицей.

Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 07
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 07
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ПМ 07
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 07
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 07
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 07
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 07
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ 07
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 07
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ 07
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 07
19	Раздаточный материал (образцы материалов)	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 07

Кабинет «Учебная кухня ресторана, банкетный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 07
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 07
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ 07
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 07
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ 07
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ 07
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ 07
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 07
19	Универсальный электрический щит питания	УМК	Основное	По технической документации	ПМ 07
20	барная стойка	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 07
21	столы производственные	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 07
22	весы настольные	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 07
23	разделочные доски с маркировкой ПС, МС, ОС, ОВ	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 07
24	ножи поварской тройки	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 07
25	мясорубка МИМ-82	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характерист ика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
	овощерезательная машина МР-200		Основное	Стандартное	ПМ 07
	сковороды (в ассортименте диаметр 18,22,24)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 07
	сотейники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 07
	СВЧ-печь	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 07
	гастроёмкости	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 07
	плиты электрические секционные модулированные ПЭСМ-4ШБ	Тепловое оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 07
	кастрюли (3,8л; 10л.)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 07
	салатники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 07
	разносы	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 07
	миски	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 07
	половники	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 07
	тарелки (глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые)	Инвентарь	Основное	Стандартное	ПМ 07
	ванны моечные 2-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 07
	ванны моечные 3-х секционные	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 07
	весы электронные SW-05	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	холодильник Саратов-451	оборудование	Основное	Стандартное	ПМ 07

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ30389-2013«Услуги общественного питания. Общие требования» – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» – Текст: непосредственный.

3. ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания.Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»– Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 32691-2014«Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»– Текст: непосредственный.

6. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – М.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.

7. Васюкова, А. Т. "Сборник рецептур блюд зарубежной кухни". - М.: Дашков и К, 2019. – 812 с.– Текст: непосредственный.

8. Васюкова А. Т. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания". - М.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.

9. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018.– 480 с.– Текст: непосредственный.

10. Домарецкий, В. А. "Технология продуктов общественного питания": Учебное пособие. М.: Форум, 2019. – 400с.– Текст: непосредственный.

11. Золин, В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": Учебник. М.:Академия, 2018. – 256 с.– Текст: непосредственный.

12. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред.проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.– Текст: непосредственный.

13. Королев, А.А. Гигиена питания: учебник для студ. высш. учеб.заведений / А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. –528 с.– Текст: непосредственный.

Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании [Текст]: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Высш. шк., 2019. - 190 с.– Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

67. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.– Текст: непосредственный.

68. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие/ Е.В.Пустынникова.- М.: КНОРУС, 2016.- 232с.– Текст: непосредственный.

69. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко - Учебникдля СПО и НПО.М.: - Москва: КноРус, 2018. – 321 с.– Текст: непосредственный.

70. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Родина Т. Г., Николаева М. А; под ред. Т.Г. Родиной. - М.:КолосС, 2015. - 608 с.– Текст: непосредственный.

71. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания [Текст]: учебник / сост. М. А. Татарников. - М. : ИФРА-М, 2020. - 367 с.– Текст: непосредственный.

72. Сборникрецептурмучныхкондитерскихибулочныхизделийдляпредприятийобщественногопитания СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с.– Текст: непосредственный.

73. Усов, В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. /В.В. Усов, 2-е изд. М.: Academia, 2015. - 432 с.– Текст: непосредственный.

74. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи : учеб.пособие для образоват. учреждений начальн. профессион. образования. - М.: Академия, 2016. – 281с. – Текст: непосредственный.

75. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. -236с.– Текст: непосредственный.

76. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи: учебник /. - М.: Дашков и Ко, 2017. – 479 с.– Текст: непосредственный.

Интернет-источники

1. Федеральный портал Copyright © ProTown.ru 2008-2017 - Режим доступа: <http://www.protown.ru>, свободный– Текст: электронныйБаза нормативных документов. –

2. Режим доступа: <http://russgost.ru>,свободный– Текст: электронный

3. Сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания.

Режим доступа<https://www.mos.ru/news/item/126708073>/свободный– Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	- анализ результатов выполнения практических работ; - наблюдение за ходом выполнения практических работ, учебной и производственной практики;
ПК 7.2.	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	выполнения практических работ, учебной и производственной практики;

ПК 7.3	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	- оценка результатов выполнения практических работ; - экспертная оценка результатов выполнения практических заданий; -экспертное наблюдение за выполнением заданий на производственной практике
ПК.7.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	анализирует задачу и выделяет её составные части; способен определить этапы решения задачи; составляет план действий; определяет необходимые ресурсы	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности..	Осуществляет поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействует с коллегами и руководством в ходе профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Используют информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля

