

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-II 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».....	26
«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».....	61
«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».....	88
«ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».....	114
« ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	148
« ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям и служащих».....	

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	9
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
2.1. Трудоемкость освоения модуля	10
2.2. Структура профессионального модуля	11
2.3. Содержание профессионального модуля	19
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	19
3. Условия реализации профессионального модуля.....	20
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	20
3.2. Учебно-методическое обеспечение	20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	23

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 и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать 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 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-

	клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК.09 Использовать информационные	понимать общий смысл четко произнесенных	правила построения простых и сложных предложений на	

<p>технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p>организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

	нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;		
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции		с упаковкой, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.-
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; Правила охлаждения, замораживания,	разработка ассортимента полуфабрикатов; разработка, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

	ингредиентов, применения ароматических веществ;	условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты	
--	---	---	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-	-

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	274	164
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	144	144
производственная	-	-
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов <i>в форме дифференциального зачета</i>	42	-
МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов <i>в форме дифференциального зачета</i>	74	20
УП 01 Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов <i>в форме дифференциального зачета</i>	144	144
Самостоятельная работа	2	-
ПМ 01 Квалифицированный экзамен	12	-
Всего	274	164

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 ¹	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4 ОК 01-09	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	42	-	42	42	-	-	-	-
ПК 1.1-1.4 ОК 05-09	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	76	20	74	54	-	2	-	-
ПК 1.1-1.4	УП 01. Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов	144	144	-	-	-	-	144	-
	Производственная практика	-	-	-	-	-	-	-	-
	ПМ 01 Квалификационный экзамен	12	-	-	-	-	-	144	-
	Всего:	274	164	116	96	-	2	144	-

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем в формах по
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
МДК 01.01 Организация процессов приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.</p> <p>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.</p> <p>Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента.</p>	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p>Содержание</p> <p>Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов</p> <p>Классификация способов обработки по видам воздействия: механические, гидромеханические, массообменные, химические и биохимические, микробиологические. .</p> <p>Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.</p> <p>Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.</p> <p>Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p>	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<p>Содержание</p> <p>Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.</p> <p>Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций. Требования производственной санитарии и гигиены.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов,</p>	

	используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1. Обработка, подготовка овощей, экзотических и редких видов овощей, грибов.	Содержание	
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Производство полуфабрикатов из корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, зелени. Основные виды французской нарезки овощей.	
	Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Нормы отходов картофеля, моркови, свеклы и других овощей при холодной обработке. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.	
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	
	В том числе практических и лабораторных работ	
	1. Практическая работа 1 Расчет массы брутто, нетто, отходов при механической обработке овощей. Определение количества порций при приготовлении овощных полуфабрикатов 2. Лабораторная работа 1 Приготовление и контроль качества овощных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (шинковка и нарезка овощей)	
Тема 2.2. Обработка, подготовка рыбы, экзотических и редких видов рыбы	Содержание	
	Основные характеристики рыбы, редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Технологический процесс механической обработки рыбы. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов.	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения,	

	замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	6
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	
	Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	
	Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, варки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Приготовление полуфабрикатов для фаршированной рыбы. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	В том числе практических и лабораторных работ	
	4. Практическая работа 2 Расчет массы брутто, нетто, отходов при обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	
	5. Практическая работа 3 Определение количества порций, изготавливаемых из имеющегося рыбного и нерыбного водного сырья.	
Лабораторная работа 2 Приготовление и контроль качества рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса и субпродуктов	Содержание	
	Основные характеристики мяса. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Крупнокусковые полуфабрикаты. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Технологический процесс разделки туш мелкого скота.	
	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.	

	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	
	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	
	Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, тушения. Классификация. Ассортимент. Технологический процесс приготовления рубленых натуральных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Кулинарное использование субпродуктов. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	
	В том числе практических и лабораторных работ	
	6.Практическая работа 4 Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	
	7.Практическая работа 5 Расчет выхода полуфабрикатов из свинины и баранины	
8.Лабораторная работа 3 Приготовление и контроль качества мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.		
Тема 2.7 Обработка и подготовка птицы и пернатой дичи	Содержание	
	Классификация, основные характеристики птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани птицы и пернатой дичи. Условия и сроки хранения сырья. Оценка качества и безопасности при обработке сырья.	
	Методы обработки и подготовки птицы, пернатой дичи, субпродуктов для приготовления полуфабрикатов. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса птицы и дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой	Содержание	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи	
	Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи: целыми тушками, из филе, мелкокусковых.	

дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и пернатой дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Кулинарное использование утиной и гусиной печени. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	В том числе практических и лабораторных работ
	9.Практическая работа 6 Расчет выхода полуфабрикатов, субпродуктов при обработке птицы и пернатой дичи
	10. Лабораторная работа 4 Приготовление и контроль качества полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для сложной кулинарной продукции : галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы нормативных документов
Учебная практика УП01 Виды работ: <p>1.Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность. Машины для обработки овощей. Машины для очистки сырых овощей. Машины для нарезки сырых и вареных овощей. Протирочные машины. Машины для обработки мяса. Мясорубки Размолочный механизм. Особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>2.Обработка картофеля. Приобретение навыков по простой и сложной нарезке картофеля. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд.</p> <p>3.Обработка корнеплодов. Приобретение навыков по простой и сложной нарезке корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд.</p> <p>4.Обработка листовых, луковых и пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей; грибов. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд.</p> <p>5.Обработка рыбы с костным и с хрящевым скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд. Фарширование рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка нерыбного водного сырья.</p> <p>6.Первичная обработка мясных продуктов. Разделка говяжьих, свиных и бараньих туш. Приготовление полуфабрикатов из говядины для сложных кулинарных блюд. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины для сложных кулинарных блюд. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Обработка субпродуктов.</p> <p>7.Обработка птицы и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд</p>	
Промежуточная аттестация	
Всего	

2.4 Курсовой проект - отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживания и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.1. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Текст] : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр : ИНФРА-М, 2019 . - 256 с.

2.Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Климова М.В. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с.

4. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2018. – 240

5.Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

6. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О.В. пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва. : Издательство Юрайт, 2021. - 203 с. - (Профессиональное образование).

7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция) .
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция) .
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 .
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
14. Периодические издания (отечественные журналы): Журнал: «Питание и общество».

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
2. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
3. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
4. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки ²
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, 	Контрольные работы, оценка тестового контроля, заданий для самостоятельной работы

²Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</p> <p>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды 	<p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, оценка тестового контроля</p>
	<p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой</p>	<p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка</p>

	<p>продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	тестового контроля.
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	<p>Интерпретация результатов выполнения лабораторных заданий, задания по учебной практике; оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; 	<p>Интерпретация результатов выполнения практических, лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; -точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); 	
	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	Зачет по МДК 01.01, МДК 01.02 , экзамен по ПМ 01

Код ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки³
<p>ОК.01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки 	<p>Интерпретация результатов выполнения практических лабораторных заданий, заданий для самостоятельной работы, оценка решения ситуационных задач</p>

³Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	и рекомендаций по улучшению плана .	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. 	Интерпретация результатов решения ситуационных задач
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. 	Интерпретация результатов выполнения заданий для самостоятельной работы, зачет
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности. 	Интерпретация результатов решения ситуационных задач
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе. 	Интерпретация результатов решения ситуационных задач
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии. 	Интерпретация результатов решения ситуационных задач

<p>традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	<p>Интерпретация результатов решения ситуационных задач</p>
<p>ОК .09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов выполнения заданий для самостоятельной работы, зачет</p>

**Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...</u>	28
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</u>	28
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</u>	28
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u>	36
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	40
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	40
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	40
<u>2.3. Содержание профессионального модуля.....</u>	43
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u>	54
<u>... ..</u>	54
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	56
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</u>	56
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	56
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</u>	58

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 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 / обязательную часть образовательной программы по направленности «наименование направленности»/ вариативную часть образовательной программы

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 должен⁴:

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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-

	поведения		
ОК.07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p>	-
ОК.09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд,	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>

<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче</p>

		горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

			в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
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	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов,

<p>горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.</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>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных</p>	<p>в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,</p>

		изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.

<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>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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Вразработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>
--	--	---	---

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>Практическая работа 1 Расчёт количества сырья для приготовления первых блюд. Разработка документации (технологическая карта, калькуляционная карта). Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, супов региональной, авторских и брендовых кухонь.</p>	<p>2 6 6</p>	<p>На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков</p>

2	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента		Практическая работа 2 Расчёт количества сырья для приготовления сложных горячих соусов. Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление и отпуск соусов на мясном и рыбном бульонах; грибных, сметанных, молочных, яично-масляных соусов.	2 4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
3	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		Практическая работа 3 Расчет количества сырья для приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей. Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареных и запеченных овощей и грибов.	2 4 4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
4	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		Практическая работа 4 Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий (паст)	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
5	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы,		Практическая работа 6 Расчёт количества сырья и порций для приготовления сложных блюд из рыбы Лабораторная работа 7	2 6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

	нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок и блюд из жареной, запеченной рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	
6	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Практическая работа 7 Расчет количества сырья и выхода порций блюд из говядины Практическая работа 8 Расчет количества сырья и выхода порций блюд из баранины и свинины Лабораторная работа 9 Приготовление, оформление и отпуск закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного и тушеного мяса Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленого, запеченного и жареного мяса Практическая работа 9 Расчет количества сырья и определение выхода порций блюд из птицы и кролика Лабораторная работа 12 Приготовление,	2 2 6 6 6 2 4 6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

			оформление и отпуск закусок и блюд из отварной, тушеной домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной домашней птицы и кролика		
7	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		Практическая работа 10 Составление меню суточного рациона для диетического питания Практическая работа 11 Составление меню суточного рациона для детей и подростков, его физиологическая оценка	2 2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

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 ⁵	326	90
Курсовая работа (проект)	16	16
Самостоятельная работа	2	2
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	108	108
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в форме дифференцированного зачета	42	-
МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента в форме дифференцированного зачета	298	90
УП 02 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	108	108
ПП.02 Производственная практика	36	36
ПМ 02(в случае экзамена ПМ)	12	
Всего	496	234

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 ⁶	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁷	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	42		42	42	x	-		

⁵ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

⁶ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблице 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

	ассортимента								
	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	298	90	298	298	16	2		
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	496	234		340	16	2	108	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		42	
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	4	ПК 2.1-2.8 ОК
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического	16	ПК 2.1-2.8 ОК

	оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Органолептическая оценка качества и подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции		
	Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции		
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	6	ПК 2.1-2.8 ОК
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха) Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	16	ПК 2.1-2.8 ОК

	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.		
	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		284	
МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	42	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Значение и пищевая ценность первых блюд. Классификация первых блюд по назначению, способам приготовления, температуре подачи.	28	
	Технологический процесс варки бульонов, их разновидности, правила варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность, формирование вкуса и аромата.		
	Заправочные супы. Общие правила варки и отпуска. Ассортимент.		
	Технологический процесс приготовления борщей, щей, рассольников и солянок.		
	Технологический процесс приготовления супов картофельных, с овощами, с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.		
	Прозрачные супы (консоле): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления.		
	Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов.		
	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных;пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.		
	Супы-пюре, крем-супы из мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.		
	Правила варки льезонов и заправки супов ими.		
Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо, окрошка, холодник и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура и способы подачи			

	Сладкие и молочные супы. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.		
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Практическая работа 1 Расчёт количества сырья для приготовления первых блюд. Разработка документации (технологическая карта, калькуляционная карта).	2	
	2. Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	6	
	3. Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, супов региональной, авторских и брендовых кухонь.	6	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	30	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента.	24	
	Правила варки бульонов. Правила приготовления мучной пассеровки, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.		
	Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.		
	Приготовление бульонов для соусов: коричневый концентрированный (фюме), мясной и рыбный. Технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производные. Ассортимент.		
	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах и их производные. Ассортимент.		
	Соусы сметанные, молочные, грибные, яично-масляные. Ассортимент Характеристика, технология приготовления.		
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на муке: эспаньол, вельоте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;		
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др		
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных.		
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том		

	числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.		
	Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами		
	Требования к качеству, температура подачи, условия и сроки хранения соусов		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	3. Практическая работа 2 Расчёт количества сырья для приготовления сложных горячих приготовления соусов.	2	
	4. Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление и отпуск соусов на мясном и рыбном бульонах; грибных, сметанных, молочных, ячно-масляных соусов.	4	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из овощей и грибов: овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя. Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов: овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного. приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов: спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов: муссов паровых и запеченных, сморчков со сливками, грибов шиитакэ жареных.	30 20	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09

	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	5. Практическая работа 3 Расчет количества сырья для приготовления сложных блюд из овощей и грибов.	2		
	6. Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей.	4		
	7. Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареных и запеченных овощей и грибов.	4		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	18	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09	
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	16		
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.			
	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без него, особенности варки ризотто и плова. Общие правила варки каш			
	Приготовление оладьи из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).			
	Правила варки макаронных изделий. Особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони			
	Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.			
	Правила оформления и температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. 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 на основе принципов ХАССП.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	8. Практическая работа 4 Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий (паст)		2	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога,	Содержание	18	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09	
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность.			

сыра, муки сложного ассортимента	Методы приготовления горячих блюд из яиц: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром, суфле из яиц. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).	12	
	Методы приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Горячие блюда из творога.		
	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы.		
	Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хинкали, хачапури и другие. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из яиц, сыра, творога и муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9. Практическая работа 5 Расчет сырья для приготовления блюд из яиц и творога, мучных изделий		
10. Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление, отпуск блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	4		
Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из зарубежных, редких и экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Приготовление, оформление и требования к качеству блюд из рыбы сложного ассортимента: варка рыбы (в целом виде, порционными кусками, отваривание в пряном рассоле). Приготовление, оформление и требования к качеству блюд из рыбы сложного ассортимента: отваривание рыбы звеньями и крупными кусками, припускание целиком, звеньями и порционными кусками Приготовление, оформление и требования к качеству блюд из рыбы сложного ассортимента: тушение рыбы и изделий из котлетной массы, жарка рыбы и изделий из котлетной массы основным способом Приготовление, оформление и требования к качеству блюд из рыбы сложного ассортимента: сотирование рыбы, жарка в воке, во фритюре, в тесте, рыбы барбекю.	40	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	26		

	<p>Приготовление, оформление и требования к качеству блюд из рыбы сложного ассортимента: открытое и закрытое запекание, запекание в съедобных и несъедобных оболочках.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Приготовление, оформление и требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; мидий, припущенных в белом вине (мариньер).</p> <p>Приготовление, оформление и требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров;</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	11. Практическая работа 6 Расчёт количества сырья и порций для приготовления сложных блюд из рыбы	2	
	12. Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы.	6	
	13. Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок и блюд из жареной, запечённой рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	
Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание	48	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента.		
	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. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с		

	<p>использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой.</p> <p>Современные и классические методы приготовления: из отварного и припущенного мяса основным способом, на пару, низкотемпературная варка под вакуумом.</p> <p>Современные и классические методы приготовления: из мяса, жаренного крупными, порционными натуральными, основным способом, на гриле до различной степени прожарки, в воке.</p> <p>Современные и классические методы приготовления: порционными панированными, мелкими кусками основным способом, в воке.</p> <p>Современные и классические методы приготовления: из тушёного и запеченного мяса с томлением, запеканием с предварительной обжаркой, запеканием в тесте и фольге.</p> <p>Современные и классические методы приготовления: из рубленого мяса (натуральные и из котлетной массы) и отварные на пару и запеченные (рулеты, суфле).</p> <p>Современные и классические методы приготовления: из кнельной массы отварные на пару и запеченные (рулеты, кнели, суфле).</p> <p>Современные и классические методы приготовления: из мясопродуктов, поросенка жареного, поросенка фаршированного</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из мяса и субпродуктов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	26	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	12. Практическая работа 7 Расчет количества сырья и выхода порций блюд из говядины	2	
	13. Практическая работа 8 Расчет количества сырья и выхода порций блюд из баранины и свинины	2	
	14. Лабораторная работа 9 Приготовление, оформление и отпуск закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	6	
	15. Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного и тушеного мяса	6	
	16. Лабораторная работа 11 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленого, запеченного и жареного мяса	6	

Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание	28	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.	18	
	Современные и классические методы приготовления: кур, запеченных на вертеле; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком;		
	Современные и классические методы приготовления: : индейки отварной; индейки, жаренной целиком.		
	Современные и классические методы приготовления: утки, томленной в горшочке; утки, запеченной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей.		
	Современные и классические методы приготовления: утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; утки горячего копчения.		
	Современные и классические методы приготовления:суфле, рулетов из кнельной массы.		
	Техника порционирования, варианты оформления.Температура подачи и хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		
	Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		
	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
17. Практическая работа 9 Расчет количества сырья и определение выхода порций блюд из птицы и кролика	2		
18. Лабораторная работа 12 Приготовление, оформление и отпуск закусок и блюд изотварной, тушеной домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, подача, оценка качества и безопасности).	4		
19. Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной домашней птицы и кролика(составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, подача, оценка качества и безопасности).	6		
Раздел 3. МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			
МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			
Тема 3.1 Диетическое и детское	Содержание	12	ПК 2.1-2.8

питание	Диетическое питание: понятие, значение. Способы щажения. Основные физиологические принципы построения диетического питания.	8	ОК 01-07, 09
	Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно-профилактическом питании.		
	Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола и массы тела.		
	Подбор продуктов для растущего организма. Особенности режима питания детей и подростков.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	20. Практическая работа 10 Составление меню суточного рациона для диетического питания	2	
	21. Практическая работа 11 Составление меню суточного рациона для детей и подростков, его физиологическая оценка	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы нормативных документов	2		
Курсовая работа	16	ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, 09	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе Тематика занятий: 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 2. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке рецептур сложной горячей кулинарной продукции по заявленной теме работы. 3. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 4. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 5. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технико-технологических карт, технологических схем приготовления блюд и калькуляции блюд. 6. Консультация по составлению заключения и оформлению списка использованных источников. 7. Защита курсовой работы	16	ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, 09	
Учебная практика УП02 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции Виды работ: 1. Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность.		ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, 09	

<p>2.Аппараты для варки: пищеварочные котлы, пароварочные шкафы. Электросковороды, фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Электрические плиты. Оборудование для раздачи пищи. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>3.Заправочные супы. Технологический процесс приготовления. Общие правила. Щи, борщи, рассольники, солянки. Ассортимент, характеристика, отличительные особенности приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>4. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Особенности приготовления. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации Оценка качества сложных супов.</p> <p>5. Супы-пюре. Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Гарниры к прозрачным супам. Требования к качеству, режим хранения и реализации.</p> <p>6. Приготовление основного красного и белого соуса (на рыбных и на мясных бульонах) , его использование, требование к качеству. Ассортимент, особенности приготовления производных соусов. Соусы грибные. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. Соусы сметанные, молочные. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.</p> <p>7. Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.</p> <p>8. Технологический процесс приготовления горячих блюд и горячих закусок из грибов. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.</p> <p>9. Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.</p> <p>10. Технологический процесс приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.</p> <p>11. Технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.</p> <p>12.Технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.</p> <p>13. Технологический процесс приготовления и разработка рецептов авторских, брендовых и региональных горячих блюд и закусок. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.</p>	108	
<p>Производственная практика ПП.02 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> <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</p>	36	ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, 09

(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. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	496	

2.4. Курсовая работа для 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнение курсовой работы по ПМ 02 является обязательным

Тематика курсовых работ:

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих прозрачных супов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих пюреобразных супов.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины.
8. Организация процесса приготовления, приготовление сложных горячих блюд жареных в сковороде – вок.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из птицы.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной птицы.
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд с использованием технологии су-вид.
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок для банкета-фуршета.
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины (ягнятины).

17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса жареных на гриле.
18. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов для отпуска сложных блюд из птицы и мяса.
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы жареных на гриле.
20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих фаршированных блюд.
22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд для Рождественского стола.
23. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса в кухнях народов России.
24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной и тушеной птицы в кухнях народов России.
25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы в кухнях народов России.
26. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов в кухнях народов России.
27. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в кухнях народов России.
28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов европейской кухни.
29. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы европейской кухни.
30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из жареного мяса европейской кухни.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов русской кухни.
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса башкирской кухни.
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд вегетарианской кухни.
34. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд для диетического питания.
35. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы русской кухни.
36. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из картофеля белорусской кухни.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживания и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

- 1.Васюкова, А.Т Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т. Васюкова. - Москва.: КНОРУС, 2021. - 198 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
- 3.Климова М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с.
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 240 с. - Профессиональное образование).
5. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2018. – 240
6. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва.: Издательство Юрайт, 2021. - 203 с. - (Профессиональное образование).
- 7.Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2018. – 192 с. 14.
- 8.Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2022. – 288 с. 16.
- 9.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 15-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 432 с. - (Профессиональное образование).

10. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. - 1-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 176 стр.

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁸
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй,</p>	

⁸Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

	<p>тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	

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

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...</u>	63
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы....</u>	63
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</u>	63
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</u>	69
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	71
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	71
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	72
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>	73
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....</u>	79
<u>... ..</u>	79
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	80
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</u>	80
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	80
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</u>	82

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»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации 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 / обязательную часть образовательной программы по направленности «наименование направленности»/ вариативную часть образовательной программы

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 должен⁹:

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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать	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	-

	составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять	особенности социального и культурного контекста;	-

	документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные	-

	<p>(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>	
<p>ПК3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
<p>ПК 3.2.</p>	<p>применять,</p>	<p>ассортимент, требования к</p>	<p>в подборе в</p>

<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4.</p> <p>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.</p> <p>Осуществлять приготовление,</p>	<p>комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
--	---	--	---

<p>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.</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</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>В разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Вразработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости</p>

потребителей, видов и форм обслуживания.	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;		сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
--	---	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Практическая работа 1 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
2	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента и региональной кухни (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)	6	
3	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.		Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента и региональной кухни	6	

4			Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента и региональной кухни	6	
---	--	--	--	---	--

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 ¹⁰	155	50
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	72	72
производственная	-	-
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в форме дифференцированного зачета	34	-
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента в форме дифференцированного зачета	125	50
УП 03 Приготовление сложной кулинарной продукции	72	72
ПМ 03(в случае экзамена ПМ)	12	
Всего	243	122

¹⁰ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

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 ¹¹	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹²	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	42		42	42	x	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	298	90	298	298	16	2		
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	496	234		340	16	2	108	36

¹¹Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

¹²Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		34	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции , значение в питании.</p> <p>Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	4	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p>Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.</p> <p>Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН</p> <p>Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций.(ГОСТ 30390-2013)</p> <p>Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	12	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по	<p>Содержание</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</p>		ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их подбора и безопасного использования.	18	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Виды и назначение инструментов, весоизмерительных приборов. Правила их подбора и безопасного использования.		
	Виды и назначение посуды. Правила их подбора и безопасного использования.		
	Правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами и посудой.		
	Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Санитарно-гигиенические требования к подготовке и реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.		
Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		125	
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	20	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	14	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.		
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения			

	пищевой ценности продуктов.		
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Современные методы приготовления (использование Кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов		
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Практическая работа 1 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.	2	
	2. Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов и салатных заправок	4	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	22	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных		

	заправок.		
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Температура подачи салатов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	3.Практическая работа 2 Расчет массы сырья и выхода порций для приготовления сложных холодных блюд	2	
	4.Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента и региональной кухни (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации фуршетных закусок, бутербродов и холодных закусок из яиц ,овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание	34	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов, актуальные направления в приготовление.	14	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения. Рецептуры и варианты подачи.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусяной печени, фуа-гра, семги); паштета (из говяжьей или гусяной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления паштета (из говяжьей или гусяной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления тартара; несладкого мильфея; роллов; фуршетных закусок (тапас, фингерфуд). Рецептуры, варианты подачи.		
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Температура подачи холодных закусок.		
	Правила оформления и отпуска канапе, бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов, актуальные направления в приготовление.		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	5.Практическая работа 3 Расчет массы продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок	2	
	6.Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление и отпуск канапе и бутербродов	6	
	7Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов и региональной кухни.	6	
	8. Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок сложного ассортимента рыбных , мясных продуктов и региональной кухни.	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	18	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	14	
	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.		
	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); рулетики из рыбы.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.).		
	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.		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9. Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	Содержание	27	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи		

ассортимента	сложного ассортимента	15		
	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.			
	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, рулетики из мяса).			
	Гармоничное сочетание украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы).			
	Гармоничное сочетание украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	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).			
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	10. Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента и региональной кухни			6
11. Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента и региональной кухни	6			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы нормативных документов	2			
Учебная практика УП 03 по ПМ.03 Виды работ: 1. Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность. 2. Машины для обработки овощей. Машины для очистки сырых овощей. Машины для нарезки сырых и вареных овощей. Протирачные машины. Машины для обработки мяса. Мясорубки Размолочный механизм. Особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 3. Приготовление открытых и закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные), закрытых сладких и горячих бутербродов. Приготовления канапе, тарталеток валованов. Оформление, отпуск, хранение бутербродов.		ПК 2.1-2.8, ОК ОК 01-07, 09		

4. Приготовления салатов (из сырых, вареных овощей и винегретов) Приготовление салатов из рыбы, морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами), из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы), салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Оформление, отпуск, хранение.	72		
5. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и из региональной кухни (фаршированные холодные блюда, заливные холодные блюда сельдь рубленая с гарниром, форшмак, галантин из рыбы, рыба жареная под маринадом).			
6. Приготовление сложных холодных блюд из мяса, мясной гастрономии и из региональной кухни (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни).			
7. Приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы (дичи) и из региональной кухни (галантин, рулет из птицы).			
8. Приготовление сложных холодных блюд из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками), овощей и грибов (икры кабачковой, грибной; рулетиков из овощей; помидоров, кабачков, перца фаршированных).			
9. Приготовление сложных холодных соусов на растительном масле, заправок для салатов, на уксусе, на основе ягод, масляных смесей, яично-масляных соусов.			
10. Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. Украшение для холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.			
Промежуточная аттестация		12	
Всего		243	

2.4. Курсовой проект (работа) – отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживания и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

- 1.Васюкова, А.Т Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т. Васюкова. - Москва.: КНОРУС, 2021. - 198 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
- 3.Климова М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 240 с. - Профессиональное образование).
5. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2018. – 240
6. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва.: Издательство Юрайт, 2021. - 203 с. - (Профессиональное образование).
- 7.Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2018. – 192 с. 14.
- 8.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 15-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 432 с. - (Профессиональное образование) .

9. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. - 1-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 176 стр.

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача 144 РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки ¹³
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

¹³Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	<p>безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных</p>	

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное</p>	
---	---	--

	<p>впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на</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>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правильность оформления акта проработки</p>	

	<p>новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04 Работать в</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p>	

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Приложение 1.1

к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ... 90

1.1.	Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	90
1.2.	Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	90
1.3.	Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	97
2.	Структура и содержание профессионального модуля	98
2.1.	Трудоемкость освоения модуля	98
2.2.	Структура профессионального модуля	99
2.3.	Содержание профессионального модуля	100
2.4.	Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	104
	104
3.	Условия реализации профессионального модуля	105
3.1.	Материально-техническое обеспечение.....	105
3.2.	Учебно-методическое обеспечение	105
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	108

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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02 Использовать	определять задачи для поиска	номенклатура информационных	

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и	

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к	

	<p>знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ПК 4.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>в организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в упаковке, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроли качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК4.2</p> <p>Осуществлять приготовление,</p>	<p>применять, комбинировать различные способы</p>	<p>рецептуры, современные методы приготовления,</p>	<p>в подборе в соответствии с технологическими</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>варианты оформления и подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных десертов ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
<p>ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично</p>	<p>актуальные направления в приготовлении горячих десертов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

	упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	актуальные направления в приготовлении холодных напитков; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
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	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила	актуальные направления в приготовлении горячих напитков; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских,	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления,

	сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	брендовых, региональных;	эстетичной подачи горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	в разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-------	---	---------------------------------------	----------------------	-------------	---

--	--	--	--	--	--

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	199	90
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 04.01 Организация процессов	40	-

приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в форме дифференциального зачета		
Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в форме дифференциального зачета	73	18
УП 04 Приготовление сложных десертов в форме дифференциального зачета	36	36
ПП.04 Производственная практика в форме дифференциального зачета	36	36
Самостоятельная работа	2	-
ПМ 04 Квалифицированный экзамен	12	-
Всего	199	90

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 ¹⁴	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.5-4.6 ОК 01-09	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	40	-	40	40	-	-	-	-
ПК 4.2-4.6 ОК 05-09	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	75	18	73	55	-	2	-	-
ПК 4.1-4.6	УП 04 Приготовление сложных десертов	36	36	-	-	-	-	36	-
ПК 4.1-4.6 ОК.01-09	ПП.04 Производственная практика	36	36	-	-	-	-	-	36
	ПМ 04 Квалификационный экзамен	12	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	199	90	113	95	-	2	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем в формах по
-----------------------------	--	-------------------

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	Характеристика, последовательность этапов в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	Приобретение навыков по вариантам сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	
	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.	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	
	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	
	Технология приготовления сложных фруктовых десертов: натуральные плоды и ягоды -фруктовое ассорти, фруктовый салат. Ассортимент. Техника декорирования и оформления .	
	Технология приготовления сложных фруктовых отварных десертов: компоты, фрукты в сиропе. Ассортимент и подача. Техника декорирования и оформления .Требование к качеству, сроки хранения сложных фруктовых десертовс учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	

	Технология приготовления сложных желированных десертов: кисели, желе, мусс, самбуки и крема. Технология приготовления сложных молочных и творожных десертов: бланманже и чизкейк(без выпечки) . Технология приготовления сложных десертов из мягкого сыра: панна кота, тирамису и террин. Ассортимент и подача. Требование к качеству, сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Технология приготовления сложных замороженных десертов: парфе, мороженое, гранита, замороженного салата и щербет. Ассортимент. Техника декорирования и оформления. Требование к качеству, сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Технология приготовления холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Требование к качеству, сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	
	В том числе практических и лабораторных работ	
	1.Практическая работа 1 Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления холодных , горячих десертов и соусов сложного ассортимента.	
	2.Лабораторная работа 1Приготовление, оформление, отпуск холодных десертов и сладких соусов сложного ассортимента (желе, муссы, кремы, фруктовое ассорти и фрукты в сиропе) . Оценка качества блюд.	
	3.Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление, отпуск холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже, тирамису, чизкейка(без выпечки)).Оценка качества блюд.	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячихдесертов сложного ассортимента	Содержание	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из крупы и яблок: Гурьевская каша, пудинги и суфле (воздушный пирог) . шарлотка, яблоки жареные в тесте, Франжипан с яблоками, фрукты фламбе и жареные на гриле , десерты « с обжигом ». Ассортимент и подача.	
	Технология приготовления сложных сладких горячих блюд из теста: блинчики «Креп-Сюзетт» , пай, тарт, чизкейк(выпеченный), фондан, брауни, кекс с глазурью, кекс с овощами , рулет , мешочки и корзиночки фило с фруктами . Ассортимент и подача. Технология приготовления сложных шоколадных десертов: снежки из шоколада, шоколадно-фруктовое фондю. Ассортимент и подача.	
	Технология приготовления комбинированных десертов сложного ассортимента : флан, веррины, мусс с выпеченным элементом , мороженое жареное во фритюре , авторские изделия ручной работы (кейк-болс, кейк –попс).	
	Технология приготовления горячих сладких соусов (сабайон, шоколадный) , начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) и глазури для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
	Варианты оформления сложных горячих и холодных десертов. Способы сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский	

	<p>стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.</p>	
	<p>Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.</p>	
	<p>В том числе практических и лабораторных работ</p>	
	<p>4. Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление, отпуск горячих десертов и сладких горячих соусов сложного ассортимента (фондана, брауни, воздушного пирога (суфле) , пудинга, кекса с овощами, рулета, мешочки и корзиночки фило с фруктами, фрукты фламбе и десерты « с обжигом ».). Оценка качества блюд.</p>	
<p>Тема 2.3 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	
	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</p>	
	<p>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>Технология приготовления сложных холодных напитков (свежеотжатые соки (фреши), фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи .Ассортимент.</p>	
	<p>Правила оформления и отпуска холодных 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. Требование к качеству , температура подачи .Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
<p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	
	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p>	
	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>Технология приготовления сложных горячих и согревающих напитков (горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи. Ассортимент. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе, какао, шоколад. Варианты подачи. Ассортимент</p>	
	<p>Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков сложного ассортимента. 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 горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требование к качеству , температура подачи .Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	

	<p>В том числе практических и лабораторных работ</p>	
	<p>5.Лабораторная работа 4Приготовление, оформление, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента.</p>	
	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы нормативных документов</p>	
<p>Учебная практика УП04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность 2. Машины для взбивания. Протирочные машины. Аппараты для варки и выпечки. Холодильное оборудование. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 3. Приготовление фруктовых десертов (фруктовая ваза, фруктовое ассорти;фруктовые, ягодных, шоколадные салаты) Техника декорирования, оформления и подача. Приготовление компотов и фрукты в сиропе. Оформление и отпуск. 4. Приготовление невзбитыхжелированных десертов (кисель и желе). Оформление и сервировка. 5. Приготовление взбитых желированных десертов. (муссы, самбуки и крема). Оформление и сервировка. 6. Приготовление шоколадных десертов. Приготовление молочных десертов (бланманже, и флан). Оформление и подача. 7. Приготовление десерта из мягкого сыра и мягкого творога. Способы приготовления чизкейка. Оформление и подача. 8. Приготовление замороженных десертов: парфе, мороженое, гранита, замороженный салат, щербет (сорбет). Оформление и подача. 9. Приготовление сладких блюд из круп (пудинги, гурьевской каши и суфле). Оформление и подача 10. Приготовление сладких блюд из яблок (шарлотки, яблоки жареные в кляре и пирога пай). Оформление и подача 11. Приготовление кексов овощных, снежков из шоколада. Оформление и подача. 12. Приготовление фондю, фламбе. Оформление и подача. 13. Приготовления горячих сладких соусов для подачи десертов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. 14. Приготовление холодных сладких соусов для подачи десертов (ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые) . Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. 15. Приготовление сладких блюд из круп (пудинги, гурьевской каши и суфле) Оформление и подача. 16. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента (фреши, морсы, лимонады, крюшоны, коктейли, смузи, безалкогольные мохито, фраппе, холодные пунши, холодные чай и кофе) . Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. 17. Приготовление горячих согревающих напитков (пунш, сбитень, глинтвейн, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, грог, взвар). Варианты подачи горячих согревающих напитков сложного ассортимента. 18. Приготовление горячих напитков (чай,кофе , какао,шоколад) Варианты подачи горячих согревающих напитков сложного ассортимента. 		
<p>Производственная практика ПП.04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, 		

<p>производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 10. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
Промежуточная аттестация	
Всего	

2.4 Курсовой проект (работа) -отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория:

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства;
- Зона Организация обслуживания и приготовление напитков;
- Зона «Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - Изд.4-е. – Ростов н/Д : Феникс, 2020.-374 с.
2. Васюкова А.Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учебник для СПО/ А.Т.Васюкова, А.А. Салавянский - КНОРУС, 2022. - 328 с.
3. Васюкова А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва : РУСАЙНС, 2023.-114 с .
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2022. – 336 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ В.П.Золин.- 12-е изд.стер.-М.: Издательский центр « Академия» , 2022.-320 с.
6. Климова М.В. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2018. – 240
7. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2018. – 240
8. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.

9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с

Дополнительные источники:

15. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.
16. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
17. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
18. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
19. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
23. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция) .
24. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция) .
25. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
26. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
27. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
28. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
29. Периодические издания (отечественные журналы): Журнал: «Питание и общество».

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

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

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
---------------	---	---

<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Контрольные работы, оценка тестового контроля, заданий для самостоятельной работы</p>
---	--	--

<p>ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; 	<p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, оценка тестового контроля</p>
<p>ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: 	
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в 	

<p>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>перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска 	
---	---	--

<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, оценка тестового контроля</p>
---	--	---

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии/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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	114
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	114
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	114
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	120
2. Структура и содержание профессионального модуля	131
2.1. Трудоемкость освоения модуля	131
2.2. Структура профессионального модуля	132
2.3. Содержание профессионального модуля	132
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	137
.....	137
3. Условия реализации профессионального модуля.....	138
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	138
3.2. Учебно-методическое обеспечение	138
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	141

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 учётом 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Профессиональный модуль включен в обязательную часть и в вариативную часть образовательной программы

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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и	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	

	смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с	психологические основы деятельности коллектива, психологические	

и команде	коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09 Использовать	понимать общий смысл четко	правила построения простых и сложных	

информационные технологии в профессиональной деятельности	произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	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;	в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества,

	требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;		безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>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 изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>вприготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<p>изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<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>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;</p>	<p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>	<p>в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; в подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения</p>

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 5.2.-5.5	<p>Уметь:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, заместов теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из песочного и пресного сдобного теста, и региональной кухни. Изготовление украшений из шоколада</p>	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		<p>Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке</p>		
--	--	---	--	--

		<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Навыки: в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>			
2	ПК 5.2.-5.5	<p>Уметь: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста,</p>	<p>Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста и региональной кухни. Изготовление украшений из изомальта.</p>	4	<p>На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков</p>

		<p>приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки,</p>		
--	--	--	--	--

		<p>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; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Навыки: в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в</p>		
--	--	--	--	--

		том числе авторских, брендовых, региональных			
3	ПК 5.2.-5.5	<p>Уметь: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>Знать: ассортимент, требования к</p>	<p>Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из пряничного и слоеного теста и региональной кухни. Изготовление украшений из карамели.</p>	4	<p>На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков</p>

		<p>качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Навыки: в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>			
4	ПК 5.2.-5.5	<p>Уметь: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемо сти, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных</p>	<p>Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление пирожных из региональной кухни. Органолептическ ая оценка качества изделий.</p>	4	<p>На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков</p>

		<p>полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>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; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Навыки: в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,</p>		
--	--	---	--	--

		региональных			
			Итого	20	

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	318	158
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в форме дифференциального зачета	42	-
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в форме дифференциального зачета	154	50
УП 05 Приготовление хлебобулочных , мучных кондитерских изделий в форме дифференциального зачета	72	72
ПП.05 Производственная практика в форме дифференциального зачета	36	36
Самостоятельная работа	2	-
ПМ 04 Квалифицированный экзамен	12	-
Всего	318	158

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 ¹⁵	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1., ПК 5.6 ОК 01-09	Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	-	42	42	-	-	-	-
ПК 5.1.- 5.6 ОК 01-09	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	156	50	154	104	-	2	-	-
ПК 5.1- 5.5	УП 05 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	72	-	-	-	-	72	-
ПК 5.1- 5.5 ОК 01-09	ПП.05 Производственная практика	36	36	-	-	-	-	-	36
	ПМ 05 Квалификационный экзамен	12	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	318	194	196	146	-	2	72	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий	
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Тема 1.1.	Содержание

Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в различных организациях различного типа, направлений специализации.
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки и оформления рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования.
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Расчет калькуляционных карт, наряда-заказа. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, кондитерских изделий.
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система контроля качества как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение и использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных ингредиентов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	Правила оформления заявок на склад.
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.
Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	

<p>Тема 2.1 Приготовление и подготовка реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация. Способы разрыхления теста. Дрожжевое тесто. Опарный способ приготовления дрожжевого теста. Замес теста, приготовление теста с отсдойкой .Приготовление теста с уской, замедленным процессом брожения .Недостатки теста, вызываемые неправильным процессом брожения. Ассортимент изделий.</p> <p>Безопарный способ приготовления дрожжевого теста. Замес теста, процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста, определение готовности теста, процессы, происходящие при выпечки, режим выпечки изделий.</p> <p>Разделка дрожжевого теста. Расстойка сформированных изделий. Отделка и выпечка изделий. Дефекты у готовых изделий. Технология приготовления различных типов теста: теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Ассортимент изделий</p> <p>Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки, дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления пресного теста для отделки хлебобулочных изделий. Ассортимент изделий</p> <p>Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста. Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент изделий</p> <p>Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (вынос), подготовке к транспортированию. Ассортимент изделий.</p> <p>В том числе практических и лабораторных работ</p> <p>1.Практическая работа 1 Расчет массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Определение упека и припека у хлебобулочных мучных изделий.</p> <p>2.Лабораторная работа1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий из безопасного теста, из слоенного теста и праздничного хлеба, и региональной кухни. Органолептическая оценка качества.</p> <p>3.Лабораторная работа2 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий из пресного теста и региональной кухни. Органолептическая оценка качества.</p>
<p>Тема 2.2. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>Отделочные полуфабрикаты используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления сиропов и помад и украшений. Виды сиропов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Помада (основная, сахарная, молочная, шоколадная). Приготовление, правила и режим хранения, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технология приготовления 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>Характеристика и классификация кремов. Технология приготовления, назначение сливочные, белковые, заварные. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления, назначение кремов: из молочных продуктов (сметаны, творога, йогурта), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые). Технология приготовления мусса. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Технология приготовления глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (Ганаш, Крем «Опера»), фруктовые. Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления мастики (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная). Способы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технология приготовления марципана (сырцовый, заварной).</p>

	<p>Правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Отделочные полуфабрикаты, продукты и смеси промышленного производства.</p> <p>Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, кондитерских изделий Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемых ингредиентов используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>В том числе практических и лабораторных работ</p> <p>4.Практическая работа 2Расчет массы сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов</p>
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.</p> <p>Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p> <p>Бездрожжевое тесто. Технология приготовления песочного «Бриз», «Бретон» и мучных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Технология приготовления пресного сдобного полуфабриката и пряничного теста для мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Ассортимент .</p> <p>Технология приготовления воздушного («Меренга») и миндального полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Ассортимент.</p> <p>Технология приготовления бисквитного полуфабриката. Бисквит «Джоконда», «Даккуаз» и бисквита шоколадно-миндального для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Технология приготовления слоеного пресного полуфабриката для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Технология приготовления заварного полуфабриката (Паташу – заварной полуфабрикат нежный).Ассортимент Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него</p> <p>Технология приготовления сахарного и вафельного полуфабрикатов .Разновидности (тесто «Кора», тесто тулипное .</p> <p>Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p>В том числе практических и лабораторных работ</p> <p>5.Практическая работа 3 Расчет сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>6.Практическая работа 4 Расчет пищевой и энергетической ценности сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>7.Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, песочного и пресного сдобного теста, и региональной кухни. Органолептическая оценка качества изделий.</p> <p>8.Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, заварного и воздушного теста и региональной кухни. Органолептическая оценка качества изделий.</p> <p>9.Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, пряничного и слоеного теста и региональной кухни. Органолептическая оценка качества изделий.</p>
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов</p> <p>Технология приготовления пирожных и тортов из бисквитного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Технические варианты оформления.</p> <p>Технология приготовления пирожных и тортов из песочного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Технические варианты оформления.</p> <p>Технология приготовления пирожных и тортов из слоеного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления</p> <p>Технология приготовления пирожных и тортов из заварного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления</p>

	<p>Технология приготовления крошковых пирожных. Режимы выпечки полуфабрикатов и Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий .Ассортимент (капкейки, шоколадный кекс с жидкой начинкой, миндально-апельсиновый твиль, бискотти, макарони и</p>
	<p>Технология приготовления комбинированных праздничных тортов и пирожных. Те варианты оформления. Технология приготовления комбинированных пирожных (птифур) и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праз тортов, пирожных.</p>
	<p>Темперирование шоколада. Понятие и методы. Технология приготовления шоколадных конфеты шоколадные ручной работы, украшения из шоколада с использованием молдов Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p>
	<p>В том числе практических и лабораторных работ</p>
	<p>10. Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление пирожных из региональной Органолептическая оценка качества изделий. Рисование элементов оформления тортов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p>
	<p>11. Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление бисквитных, песочных и комбинир тортов и региональной кухни. . Органолептическая оценка качества изделий.</p>
	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием метод рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы нормативных документов</p>

Учебная практика УП05

Виды работ:

1. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутр распорядка, режим работы.
2. Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность. Машины для замешивания и взбивания. Маши просеивания муки. Аппараты для выпечки. Холодильное оборудование. Особенности устройства, принцип действия, безопасной эксплуатации. Организация работы мучного и кондитерского цехов.
3. Приготовление фаршей и начинок. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (кремы, желе, мастики, посыпки, карамель). Приготовление сиропов и помады.
4. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из безопасного и опасного дрожжевого теста
5. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из слоеного дрожжевого теста.
6. Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого теста (песочного и пресно-сдобного полуфабриката).
7. Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого теста (слоеного, воздушного полуфабриката).
8. Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого теста (бисквитного и пряничного полуфабриката).
9. Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого теста (сахарного и заварного полуфабриката).
10. Приготовление пирожных (из бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного полуфабрикатов).
11. Приготовление крошковых, комбинированных и мелкоштучных пирожных (птифур). Техники и варианты оформл
12. Приготовление тортов (из бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного полуфабрикатов). Техники и оформл

Производственная практика ПП.05

Виды работ :

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регла стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инструмента и инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с заданием (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы п стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха предприятия питания.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционной (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведе

готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, 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

Всего

2.4 Курсовой проект (работа) -отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория:

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства;
- Зона Организация обслуживания и приготовление напитков;
- Зона «Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.
2. Бурчакова И.Ю. организация и введение процессов приготовления , оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб.пособие для студ.учрежденийсред.проф.образования/И.Ю.Бурчакова – 23-е изд.стер.-М.: Изд.дом «Академия»,2023.-240с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева.- Изд.4-е. – Ростов н/Д : Феникс, 2020.-374 с.
4. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А.Т. Васюкова. - Москва. : КНОРУС, 2021 . - 198 с. - (Среднее профессиональное образование) .
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

6. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 336 с.
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.
10. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / Л.А. Радченко. – «КНОРУС», 2022 – 322 с.
11. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий: СПб. Профи, 2022. – 296 с.
12. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019- 320 с.: ил
30. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
31. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
32. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
33. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
34. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
35. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
36. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
37. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
38. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
39. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
40. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

41. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
42. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция).
43. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция).
44. Периодические издания (отечественные журналы): Журнал: «Питание и общество».

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	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 ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и 	Практические и лабораторные занятия; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 	

<p>творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента, соответствие инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p>	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуски на вынос</p>	
<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>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых 	

	<p>и вкусовых компонентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	---	--

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	147
1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы...	147
1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	147
1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	149
2. Структура и содержание профессионального модуля	150
2.1. Трудоемкость освоения модуля	150
2.2. Структура профессионального модуля	150
2.3. Содержание профессионального модуля.....	151
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	153
3. Условия реализации профессионального модуля.....	156
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	156
3.2. Учебно-методическое обеспечение	156
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	159

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

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 должен¹⁶:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;	-
ОК.02	критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;	-
ОК.03	организовывать рабочие места различных зон кухни	классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	-
ОК.04	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных	--

¹⁶Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	ресурсов	форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	
ОК.05	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала	-
ОК.06	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	способы и формы инструктирования персонала	-
ОК.07	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;	ассортимент выпускаемой продукции и изменение спроса	-
ПК 6.1	составлять калькуляцию стоимости готовой продукции	Показатели и правила расчета калькуляции	Расчета калькуляции блюд
ПК 6.2	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	основные производственные показатели подразделения организации питания;	Планирования и организации работы подчиненного персонала
ПК6.3	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	методы контроля возможных хищений запасов;	Управления конфликтными ситуациями и осуществления мероприятий по мотивации персонала
ПК 6.4	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели,	правила составления калькуляции стоимости;	Рассчитывать производственные показатели. Определять стоимость

	стоимость готовой продукции;	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов	готовой продукции.
ПК 6.5	вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;	Оформления документации по движению сырья, продукции и товаров. Составления отчетности.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-	-

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 ¹⁷	84	20

¹⁷ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	2
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	-	-
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 Оперативное планирование деятельностью подчиненного персонала в форме дифференциального зачета	84	20
ПП.06 Производственная практика	72	72
ПМ 06 Квалификационный экзамен	12	12
Всего	170	106

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 ¹⁸	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹⁹	Учебная практика	Производственная практика
				5	6					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	53	12	52	52	-	1	-		
	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	33	8	32	32	-	1			
	Учебная практика		-		-			-		
	Производственная практика	72	-		-				72	
	Промежуточная аттестация	12	-		-					
	Всего:	170	20		84	-	2	-	72	

¹⁸Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

¹⁹Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятия,)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание		ОК 01-07, ПК 6.1-6.5
	Классификация организацией питания по признакам. Требования к организациям питания. Виды услуг организаций питания. Производственная и организационная структура.	20	
	В том числе практических занятий	4	
	1.Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организации	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание		ОК 01-07, ПК 6.1-6.5
	Виды меню.Порядок и принципы разработки меню. Требования к оформлению меню. Порядок ведения расчетов для составления меню. Правила расчета выхода блюд в меню. Презентация нового меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию. Совершенствование ассортимента и меню.	20	
	В том числе практических занятий	8	
	2.Разработка плана- меню	4	
	3.Оформление меню	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Расчет энергетической ценности приготовленных блюд	2	
Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала			
МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 2.1. Организация ресурсного обеспечения	Содержание		ОК 01-07, ПК 6.1-6.5
	Виды ресурсов. Обеспечение товарными и трудовыми ресурсами. Управление персоналом организации. Планирование деятельности подчинённого персонала. Координация деятельности подчиненного	12	

деятельности подчиненного персонала	персонала с другими службами и подразделениями.		
	В том числе практических занятий	4	
	4.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	
	5.Планирование производственного задания. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей и других производственных рабочих.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.	Содержание		ОК 01-07, ПК 6.1-6.5
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Виды товарооборота. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен. Методика расчета калькуляции и оформление калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов по отпуску сырья, продуктов, полуфабрикатов. Учет расхода в процессе производства.	12	
	В том числе практических занятий	4	
	6. Расчет калькуляции блюд	2	
	7.Оформление документов по движению сырья, продукции, товаров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Учебная практика Виды работ:		-	
Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации,		72	ОК 01-07, ПК 6.1-6.5

<p>порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <ol style="list-style-type: none">6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.14. Разработка различных видов меню.15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.17. Оценка качества готовой продукции.18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.		
--	--	--

<p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p>		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	170	

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам).

Тематика курсовых проектов (работ)

37. ...

38. ...

...

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория:

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства;
- Зона Организация обслуживания и приготовление напитков;
- Зона «Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Печатные издания и электронные ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2019 г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2017 № 276].

3. Федеральный закон от 2017г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2019 г.)
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2017 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2021.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019.-III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2020. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2018– 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019.-III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2019 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2021 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2019 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2020 № 39023).
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2021.- 544с.
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2020. – 615 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2019.- 560 с.
24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2019. – 254 с.
25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2019 – 216 с.
26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.
27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019 – 384 с
28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с
29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В.Шленская. – М: ДеЛипринт, 2017. – 590 с
30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с
31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.
32. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с
33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2018. – 544 с
35. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с
36. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.
37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2020. – 247 с
38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 20120. – 64 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. <http://www.Management-Portal.ru>
10. <http://www.Economi.gov.ru>
11. <http://www.Minfin.ru>
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 390 с.
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки ²⁰
ПК 6.1 ОК 01-06.09	Производит расчет калькуляции блюд	Оценка выполнения практических работзачеты, экзамен. оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 6.2 ОК 01-06, 09	Оформляет план организации работы подчиненного персонала	
ПК 6.3 ОК 01-07	Использует методики управления конфликтными ситуациями и осуществления мероприятий по мотивации персонала (материальные и социальные методы)	
ПК 6.4 ОК 01-07, 09	Рассчитывает производственные показатели. Определяет стоимость готовой продукции	
ПК 6.5 ОК 01-07, 09	Оформляет документацию по движению сырья, продукции и товаров. Составляет отчеты	

²⁰Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

