

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»**

Обязательный профессиональный блок

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.10	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК.1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК.1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	П.1	в разработке ассортимента полуфабрикатов
	П.2	разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов

	П.3	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
	П.4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента
	П.5	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности
	П.6	контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов
	П.7	контроле хранения и расхода продуктов
Уметь	У. 1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса
	У. 2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У. 3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
	У. 4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	У.5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования
	У.6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У.7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
	У.8	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	З. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З. 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З. 3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
	З.4	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
	З.5	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
	З.6	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки

		хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов
	3.7	правила составления заявок на продукты

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 258

в том числе в форме практической подготовки 246

Из них на освоение МДК 180

в том числе самостоятельная работа 12

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Промежуточная аттестация 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	18	8		6			
ПК 1.1.-1.4	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	14	22		6			
	Консультации	4							
ПК 1.1.-1.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	180						72	108
	Всего:	246	32	30		12		72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		32		
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		32		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	Содержание	16		
	1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	У. 1, 3. 3 П. 2, У. 1 3. 3, П. 2
	2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2		
	3. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учётом требований обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	У. 1 3. 3 П. 2
	4. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приёмки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	У. 1 3. 3 П. 2
	5. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1, ПК. 1.4	У. 1, У. 5 3. 4 П. 1

	6. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	У. 1 З. 3 П. 2
1. Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы		2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	У. 4 З. 2 П. 3
2. Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Составление схемы: Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Составление таблицы: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование - условия, температурный режим, сроки хранения.		2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	У. 4 З. 2 П. 3
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, по приготовлению полуфабрикатов из них	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	6	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	У. 1, У. 4 З. 3, П. 2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Практическое занятие № 1 Организация рабочего места повара по обработке и нарезке овощей и грибов	2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1	У. 4 З.1, З.2 П. 3
3. Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка.		2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	У. 4 З. 2 П. 3
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, по приготовлению полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.	6		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие № 2 Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептов определение отходов и взаимозаменяемости сырья Расчёт процента отходов при обработке рыбы с костным скелетом.	2	У.5 З. 4 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.4

	Практическое занятие № 3 Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	У.5 З.4 П.2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.4
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика, по приготовлению полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	У. 1, У. 4 З.3 П.2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическая работа № 4 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	У. 4 З.1, З.2 П.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		46		
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей и грибов	1. Технологический процесс механической обработки корнеплодов, клубнеплодов. Технологический процесс нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторное занятие № 1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей: зразы овощные, рулет картофельный, фаршированные овощи.	4	У. 4, У. 6 З.1, З.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.2, ПК. 1.3
	Практическая работа № 1 Решение задач по расчету массы отходов и потерь при обработке сырья	2	У. 4 З.1, З.2 П.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
1. Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Подготовить сообщение о правилах первичной обработки, подготовки и хранения экзотических овощей		2	У. 4 З.2 П.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
Тема 2.2 Актуальные	1. Ассортимент полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.	2	У. 1, У. 7 З.2, З.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1

направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы	Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Основные характеристики различного нерыбного водного сырья.		П. 3	
	2.Приготовление кнельной и котлетной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, тельного	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач по методам оценки качества обработанного сырья. Разработка способов по минимизации отходов при обработке рыбы.	2	У.5 3. 4 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.4
	Лабораторное занятие № 2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы: рулета из филе рыбы, тельного	4	У. 4, У. 6 3.1, 3.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3
2. Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Проверка пройденного материала по вопросам, составленным преподавателем.		2	У. 4 3. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
3. Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 2.Сбор информации, в том числе, с использованием Интернет-ресурсов, о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обработки рыбы. Работа с презентацией.		2	У. 4 3. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1.Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд.	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
	2.Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: зразы, рулет. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Практическая работа № 3 Решение задач по расчету сырья и составлению технологических карт.	2	У.5 3. 4	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05

			П. 2	ПК.1.1, ПК.1.4
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1.Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.	2	У. 1, У. 7 З. 2, З. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторное занятие № 3. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: зразы, рулет.	4	У. 4, У. 6 З.1, З.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3
Тема 2.5 Обработка и подготовка пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1.Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	У. 1, У. 7 З. 2, З. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторное занятие № 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи, кролика сложного блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	4	У. 4, У. 6 З.1, З.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3
	Консультация № 1. По теме: «Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	2	У. 1, У. 7 З. 2, З. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
	Консультация № 2: «Обработка и подготовка мяса, пернатой дичи, дичи и кролика»	2	У. 1, У. 7 З. 2, З. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,		72		

особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учётом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных полуфабрикатов с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчёт стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при			
--	--	--	--

отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпусков на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с	108		

потребителем при отпуске на вынос. 10. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии парокновектомата. Принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов. Выбирать различные способы и приемы приготовления п/ф. Оценка качества и безопасности сложных п/ф. 11. Соблюдение стандартов качества в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Способы определения качества мяса, домашней птицы, дичи. Составление таблицы - органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве мяса и домашней птицы.			
Всего	258		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного производства» в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)

2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с. введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5. ГОСТ 30390-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

6. 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.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 2.3.2.2888-11 от 10.01.2012 ((с изменениями на 6 июля 2011 года)).

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. Анфимова Н.А. Кулинария: для студ. учреждений сред. проф.

образования/Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. –400с.

12. Епифанова М.В.Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

13. 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», 2016. – 320 с

14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

15. Карачурина Т. А. приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Карачурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с. – (8) с. цв. ил.

16. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

18. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

19. Журнал «Питание и общество»

20. Журнал «Школа гастронома»

3.2.2. Основные электронные издания

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

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 2007 № 276].

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4.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:

5.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

6.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 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

10. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

11. <http://www.eda-server.ru/culinary-school>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов 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: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов 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,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы 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

	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	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; 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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы 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

	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. 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; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; точность расчётов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее	
--	--	--

	требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: 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; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчётов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчёта 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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы 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

	оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы 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
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом 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	

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»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид 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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	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
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	форм обслуживания
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
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
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
	Н 3	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
	Н 4	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
	Н 5	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
	Н 6	контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции
	Н 7	контроль хранения и расхода продуктов
Уметь	У 1	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
	У 2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
	У 4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,

		брендовых, региональных
	У 6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	3 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
	3 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3 3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
	3 4	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
	3 5	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков
	3 6	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
	3 7	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 424

в том числе в форме практической подготовки 320

Из них на освоение МДК 112

в том числе самостоятельная работа 24

практики, в том числе учебная 72

производственная 180

Промежуточная аттестация 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1.-2.8 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	18	20	18	-	8			
ПК 2.1.-2.8	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	50	24	50	30	16			
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	6	6							
	Всего:	424	326	44	68	30	24	6	72	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		46		
МДК02.01 МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		46		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание 1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. 2. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	6 2 2 2	 ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09 ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09 	 3 1, 3 2, У 1, У7 3 1, 3 2, У 1, У7
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов В том числе практических занятий и лабораторных работ	2 2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	3 1, 3 2, У 1, У7, НК1, Н2
	1.Тренинг по организации рабочего места повара в горячем цеху при приготовлении бульонов	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	3 1, 3 2, У 1, У7, НК1, Н2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы		4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09,	3 1, 3 2, У 1, У 7, НК1,

2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой			ПК 01	Н2
Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусочного ассортимента	1.Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	3 1, 3 2, У 1, У7, НК1, Н2
	2.Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	3 1, 3 2, У 1, У7, НК1, Н2
	3.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 поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390- 2013).	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	3 1, 3 2, У 1, У7, НК1, Н2
	4.Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	3 1, 3 2, У 1, У7, НК1, Н2
	1.Тренинг по организации рабочего места повара в горячем цеху при приготовлении горячих блюд, закусочных	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	3 1, 3 2, У 1, У7, НК1, Н2
	2.Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	3 1, 3 2, У 1, У7, НК1, Н2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.		2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	3 1, 3 2, У 1, У7, НК1, Н2

Тема 1.4. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	1.Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	З 1, З 2, У 1, У7, НК1, Н2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Составление технологической документации на продукцию общественного питания.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	З 1, З 2, У 1, У7, НК1, Н2
	2. Работа со сборником рецептов, решение ситуационных задач	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	З 1, З 2, У 1, У7, НК1, Н2
Тема 1.5. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	1. 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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	З 1, З 2, У 1, У7, НК1, Н2
	2. 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	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	З 1, З 2, У 1, У7, НК1, Н2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Организация работы и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	З 1, З 2, У 1, У7, НК1, Н2
	Работа со сборником рецептов, решение ситуационных задач	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	З 1, З 2, У 1, У7, НК1, Н2

	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления Различных видов горячей кулинарной продукции.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	З 1, З 2, У 1, У7, НК1, Н2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. 2. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	З 1, З 2, У 1, У7, НК1, Н2
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформлмение и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		120		
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		120		
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание 1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции 2. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента, а также супов региональной кухни, авторских, брендовых. В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры, технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) 2. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформлмение заявки на сырье и продукты, составление рецептуры, технологической карты). Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление,			
		2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01	З 1, З 2, У 1, У7, НК1, Н2
		2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
		8		
		4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
		4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3

	оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.			
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Проработка конспекта учебного занятия.		2		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	3 1, 3 2, 3 3, 3 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Адаптация, разработка рецептур супов, соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	3 1, 3 2, 3 3, 3 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Составление алгоритма приготовления и разработка рецептуры горячих соусов сложного ассортимента для лабораторных работ.		2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	3 1, 3 2, 3 3, 3 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	3 1, 3 2, 3 3, 3 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	3 1, 3 2, 3 3, 3 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к	1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	3 1, 3 2, 3 3, 3 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3

реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1. Адаптация рецептов горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	1.Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1.Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода,	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3

	использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
	2.Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1.Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
	2. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Проработка конспекта по темам раздела с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий,	1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3

закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
	2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	1. 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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
	2. 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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3

	3. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
	4. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из дичи, кролика.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
	2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2				
1. Разработать слайды презентации по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.		2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01, П 02	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У7, У 4 НК1, Н2, Н 3
Курсовой проект (работа)		30		
Тематика курсовых проектов (работ)				
1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.				
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.				
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.				
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного				

ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в			
--	--	--	--

«соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27.Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29.Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с дегустацией в присутствии гостя. 31.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя. 32.Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».			
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. 2. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 3. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 4. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 5. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 6. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 7. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 8. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт,	30		

стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 9. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.			
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с	72		

учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. 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. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	180		

(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 5. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.			
Всего	424		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана» оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Володина М.В., Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Королев А.А., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

4. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

5. Мартинчик А.Н., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2. / А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

6. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/В.В. Усов. - 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

2. ЭБС «Лань»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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 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	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов	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	

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3. Осуществлять приготовление, хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 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	специй, приправ, точное распознавание Недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым 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 приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.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; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям	
--	--	--

форм обслуживания 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	рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное Использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
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	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: 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; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм	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

	отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы 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
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельностью	
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. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

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»

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид 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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	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
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

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
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н1	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н2	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	Н3	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;
	Н4	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н5	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	Н6	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	Н7	контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	У1	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;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У1	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У4	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У6	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	34	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;
	35	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
	36	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	37	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 265

в том числе в форме практической подготовки 61

Из них на освоение МДК 249

в том числе самостоятельная работа 16

практики, в том числе учебная 36

производственная 108

Промежуточная аттестация 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1.- 3.7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	49	27	41	27		8			
ПК 3.1.- 3.7	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	34	64	42		8			
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация		12							
	Всего:	265	217	105	69		16		36	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		49		
МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		49		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	18		
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	2. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	3. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	4. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	5. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	Содержание	19		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	3. Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ по подготовке к реализации. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	13		
	1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок.	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического	2	ПК01, ПК02,	З 1, З 2, З 3, З 4

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	3. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции».	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	6. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки».	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	7. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки».	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения».	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		6	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02,	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3
1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических				

рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщения. 3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщения.			ОК 03, ОК 04	Н 1, Н 2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		72		
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		72		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента	Содержание	12		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. 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.	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	2. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 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).	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Подготовить сообщение: «Использование алкогольных напитков для приготовления холодных соусов». 2. Выполнить опорный конспект по теме «Национальные и региональные соусы»		4	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
Тема 2.2.	Содержание	18		
Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	ПК01, ПК03, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	2. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Салаты с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов.	2	ПК01, ПК03, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	3. Консультация №1: По темам: «Оригинальные заправки, соусы, салаты сложного ассортимента»	2	ПК01, ПК03, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат-коктейль с ветчиной и сыром, Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК01, ПК03, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	2. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной,	4	ПК01, ПК03, ОК 01, ОК 02,	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3

	салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		ОК 03, ОК 04	Н 1, Н 2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2				
1. 1.Подготовиться к лабораторной работе, произвести расчет сырья для салатов «Греческий» и «Цезарь», оформить технологические карты		4	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
2. 2.Выполнить творческую работу по теме: «Приготовление региональных салатов с использованием лесных даров в Братске»				
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов сложного ассортимента.	Содержание	6		
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, топасов.	2	ПК01, ПК02, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК01, ПК04, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента	Содержание	12		
	1. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Значение в питании. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.	2	ПК01, ПК04, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	2.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Комплектование, упаковка холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. для отпуска на вынос.	2	ПК01, ПК04, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1. Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для	2	ПК01, ПК04,	З 1, З 2, З 3, З 4

	приготовления холодных закусок из овощей, яиц и сыра, расчет технологических карт		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	2. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ПК01, ПК04, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	10		
	1. Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Правила, варианты подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	2	ПК01, ПК05, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленой, рыбы под майонезом, рыбного ассорти). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	2	ПК01, ПК05, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы, валованов с семгой, валованов с икрой, маринованных рулетов из сельди. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	2	ПК01, ПК05, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК01, ПК05, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Содержание	16		
	1. Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Выбор способов подачи и	2	ПК01, ПК06, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2

сложного ассортимента.	оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для отпуска на вынос.			
	2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, птица отварная с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	2	ПК01, ПК06, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	3. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству. Подбор пряностей и приправ для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2	ПК01, ПК06, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	4. Консультация 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	ПК01, ПК06, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК01, ПК06, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1, З 2, З 3, З 4 У 1, У 2, У 3 Н 1, Н 2
	2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		36		

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении			
--	--	--	--

учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 8. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	108		

10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Всего	298		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана» оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В., Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Королев А.А., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия».

3. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

4. Мартинчик А.Н., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

5. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

6. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/В.В. Усов. - 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

7. Счесленок Л.Л., Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.5. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Синицына, Е.А. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

2. ЭБС «Лань»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции 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; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; 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

	заявки на сырье, продукты	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5.	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; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; 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); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым 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 приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; 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

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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, продуктов; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; 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; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	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
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение

личностное развитие		и оценка в процессе выполнения:
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	практических заданий на зачете/экзамене по МДК; заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

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»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид 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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	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
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.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
--	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
	Н 3	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
	Н 4	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	Н 5	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	Н 6	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции
	Н 7	контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	У 1	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
	У 2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
	У 4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	У 6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У 7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	З 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и

		управления опасными факторами (системы ХАССП)
3 2		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 3		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
3 4		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
3 5		способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков
3 6		правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
3 7		виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
3 8		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 9		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 10		рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков
3 11		способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков
3 12		правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
3 13		виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 264

в том числе в форме практической подготовки 158

Из них на освоение МДК 156

в том числе самостоятельная работа 32

практики, в том числе учебная 36
производственная 108
Промежуточная аттестация 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	42	10	34	20		8			
ПК 4.2.- 4.3	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента	56	45	45	45		22			
ПК 4.4.- 4.5	Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных напитков сложного ассортимента	22	15	20	15		2			
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация		12							
	<i>Всего:</i>	264	170	124	80		32		36	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		42		
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		42		
Тема 1.1.	Содержание	12		
Классификация, ассортимент холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
	2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. холодных и горячих десертов, напитков	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
1. Поисковая работа по теме: «Десерты в г. Братске с использованием региональных продуктов» - сбор информации для выполнения творческой работы.		2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
Тема 1.2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков сложного ассортимента	1. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Решение профессиональных задач.	4	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3

Тема 1.3 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание	30		
	1.Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
	2.Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизирование фруктов. Проваривание, желирование.	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
	3.Взбивание яиц с сахаром с добавлением горячих ингредиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане. Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами.	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
	4.Взбивание желированных основ, взбивание смесей с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием. Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков, вынимание из форм замороженных смесей.	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
	5. Раскатывание и формование горячей массы из нугатина, выпекание теста фило, размазывание и выпекание теста «тюлип», размазывание и выпекание сладкого теста.	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Выполнение творческой работы по теме: «Десерты в г. Братске с использованием региональных продуктов»		2		ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04
Тема 1.4 Процессы реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам, десертов, напитков.	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
Тема 1.5 Организация и техническое	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3

оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодных, горячих сладких блюд , десертов, напитков .	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
	3. «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: планетарного миксера, блендеров различных модификаций, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения».	2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
1. Презентация творческой работы по теме: «Десерты в г. Братске с использованием региональных продуктов»		2	ПК 1, ПК 2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3 У 1, У 2, У3 Н 1, Н 2, Н 3
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента		92		
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		92		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных		54		
	Содержание			
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	ПК 1, ПК 2, ПК3 ОК 01, ОК	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3

десертов сложного ассортимента	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.		02, ОК 03, ОК 04	
	2. Характеристика сырья. Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод. Технологический процесс приготовления компотов из свежих плодов и ягод, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод. Фруктов в сиропе. Ледяного салата из фруктов с соусом.	2	ПК 1, ПК 2, ПК3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	3. Технологический процесс приготовления и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты.	2	ПК 1, ПК 2, ПК3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	4. Технологический процесс приготовления муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, яблочного на манной крупе, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема-брюле, крема-карамели. Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты оформления, правила отпуска.	2	ПК 1, ПК 2, ПК3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	5. Приготовление начинок, холодных сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, йогуртовый, сливочный. Шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: лимонный сироп, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	ПК 1, ПК 2, ПК3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	6. Технологический процесс приготовления кофейного и ягодного терринов. Варианты оформления, правила отпуска.	2	ПК 1, ПК 2, ПК3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	7. Технологический процесс приготовления холодных чизкейков: классического, чизкейка шоколадного, творожного и т.д. Варианты оформления, правила подачи.	2	ПК 1, ПК 2, ПК3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	8. Технологический процесс приготовления тирамису, бланманже;	2	ПК 1, ПК 2,	З 1,3 2,3 3,3 4,

	рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.		ПК3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	9. Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	ПК 1, ПК 2, ПК3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	10. Холодные десерты с использованием песочного и бисквитного теста, воздушного полуфабриката	2	ПК 1, ПК 2, ПК3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	1. Приготовление желе, парфе из ягод, панна-коты требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	4	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	2. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт.	2	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	3. Приготовление муссов, самбуков, кремов, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация. Варианты декорирования десертов.	4	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	4. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента: «Чизкейк», «Тирамису». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	4	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	5. Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	6	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Выполнить сообщение по теме: «Парфе из ягод или Панна-котта – плюсы и минусы данных десертов. Использование» 2. Сообщение по теме: «История терринов. Ассортимент. Использование» 3. Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «Аппетитный чизкейк» 4. Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «Аппетитный чизкейк»		14	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3

5. Подготовиться к лабораторной работе № 3 произвести расчет сырья для холодных десертов «Чизкейк», «Тирамису», оформить технологическую карту.				
6. Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.				
7. Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.				
Тема	2.2.	Содержание	38	
Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, 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.	2	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	2. Технология приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом, сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения .	2	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	3. Технология приготовления горячего суфле, брауни, воздушного пирога, кекса с глазурью. Горячие десерты на основе творога: творожные шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	4. Технология приготовления и подача яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша в слоеном тесте. Технология приготовления блинчиков, блинчиков фламбе. Ассортимент. Варианты подачи, требование к качеству. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	2	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	5. Технология приготовления и подача штруделей; ассортимент: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный. Горячие чизкейки. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.	2	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	6. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента	2	ПК 1, ПК 2,	З 1,3 2,3 3,3 4,

			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	7. Технология приготовления десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю, десертов из шоколада. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	8. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	9. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	1. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: «Пудинг», «Кекс с глазурью». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	6	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	2. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: «Чизкейк», «Штрудель ореховый». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	6	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2				
1. Произвести расчет сырья для горячих десертов сложного ассортимента «Пудинг», «Апельсиновые маффины с шоколадной глазурью», оформить технологические карты. 2. Произвести расчет сырья для горячих десертов сложного ассортимента «Чизкейк», «Штрудель ореховый», оформить технологические карты. 3. Подготовительная поисковая и творческая деятельность обучающихся: Мини-проект по теме: «Авторские, брендовые горячие десерты».		8	ПК 1, ПК 2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3

4. Подготовительная поисковая и творческая деятельность обучающихся: Мини-проект по теме: «Авторские, брендовые горячие десерты».				
Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных напитков сложного ассортимента		22		
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		22		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	22		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Технология приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым.	2	ПК 1, ПК 2, ПК6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	2. Технология приготовления холодных пуншей, ласси йогуртовых, безалкогольного мохито, фраппе, лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напитков лимонный, апельсиновый. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	2	ПК 1, ПК 2, ПК6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	3. Технология приготовления холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ПК 1, ПК 2, ПК6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления, эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска. Оценка качества холодных напитков. Презентация блюд.	4	ПК 1, ПК 2, ПК6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	1. Технология приготовления чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	ПК 1, ПК 2, ПК6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	2. Технология приготовления сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Варианты подачи, правила оформления, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ПК 1, ПК 2, ПК6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	3. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента»	2	ПК 1, ПК 2, ПК6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	4	ПК 1, ПК 2, ПК6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Подготовить реферат по теме «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента»		2	ПК 1, ПК 2, ПК6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04	З 1,3 2,3 3,3 4, У 1, У2, У3, У5 Н 1, Н 2, Н 3
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		36		

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих			
---	--	--	--

десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6. 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. 7. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 8. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры	108		

отпуска. 9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 12. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Всего	264		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана» оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В., Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Королев А.А., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия».

3. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

4. Мартинчик А.Н., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2. / А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

5. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/В.В. Усов. - 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

6. Сеницына А.В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Сеницына, Е.А. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

7. Счесленок Л.Л., Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.5. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Сеницына, Е.А. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

2. ЭБС «Лань»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	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 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; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; 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
ПК 4.2.	Организация и ведение процессов	Текущий контроль:

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3.	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: 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;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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	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
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.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; 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: 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 на вынос	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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; 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; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	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
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; заданий экзамена по

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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;	модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
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	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Обязательный профессиональный блок

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Определяются в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) только компетенции, формируемые в рамках данного модуля
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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.
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.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.1	Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н.2	Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	Н.3	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;
	Н.4	Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
	Н.5	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н.6	Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	Н.7	Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н.8	Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	Н.9	Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	Н.10	Контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	У.1	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;
	У.2	Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к

		безопасности;
	У.3	Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У.4	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У.5	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
	У.6	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;
	У.7	Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
Знать	3.1	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
	3.2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3.3	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	3.4	Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3.5	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;
	3.6	Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3.7	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3.8	Правила разработки рецептов, составления заявок на продукты.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 436

в том числе в форме практической подготовки 126

Из них на освоение МДК 220
в том числе самостоятельная работа 36
практики, в том числе учебная 72
производственная 144
Промежуточная аттестация -

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1. – 5.3 ОК 1, ОК11	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	50	X	40	20	X	10	0	X	X
ПК 5.1. – 5.6 ОК 1, ОК 11	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	170	X	144	104	X	26	0	X	X
	Учебная практика	72	X						72	
	Производственная практика	144	X							144
	Промежуточная аттестация	X	X							
	Всего:	436	X	184	124	X	36	X	72	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		50		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	2		
	1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.		ОК 05. ОК 06. ПК 5.3. ПК 5.4.	3.3
Тема 1.2. Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	2		
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий		ОК 05. ОК 06. ПК 5.2.	3.6
Тема 1.3. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных,	Содержание	2		
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования		ОК 05. ОК 06. ПК 5.6.	3.8

мучных кондитерских изделий				
Тема 1.4. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	Содержание	14		
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.3. ПК 5.4.	3.8
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	1 Самостоятельная работа обучающегося №1 Работа с учетно-отчетной документацией кондитера.		ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	У.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	1 Практическое занятие №1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. 2. Практическое занятие №2. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. 3. Практическое занятие № 3. Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. 4. Практическое занятие № 4. Разработка наряда-заказа. 5. Практическое занятие № 5. Разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.		ОК 01. ОК 02. ПК 5.6.	У.1 У.5 П.1 П.2 ПЗ
Тема 1.5. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	2		
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.		ОК 05. ОК 06. ПК 5.3.	3.3 3.5
Тема 1.6. Физико-химические	Содержание	2		
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества		ОК 05.	3.7

процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ОК 06. ПК 5.3. ПК 5.4.	
Тема 1.7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание	4		
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского 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. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.1.	У. 4 У. 7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1 Практическое занятие № 6. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования.		ОК 01. ОК 02. ПК 5.1.	У.4 П.3
Тема 1.8. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе Пищевые смеси промышленного производства	Содержание	2		
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, 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, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		ОК 05. ОК 06. ПК 5.1. ПК 5.2.	3. 5 3. 6

Тема 1.9. Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья	Содержание	6		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.1.	3. 6
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	1.Самостоятельная работа обучающегося №2 Проработка конспектов учебных занятий (по вопросам, составленным преподавателем).		ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	У.1 У.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		ОК 01. ОК 02. ПК 5.6.	У.1 У.5 П.1 П.2 П.3
Тема 1.10. Техническое оснащение Инвентарь и приспособления	Содержание	16		
	1. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2 2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.1.	3.1 3.2
	2. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.			
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	4		
	1. Самостоятельная работа обучающегося №3. Работа с системой ХАССП, по обеспечению безопасности продукции и услуг в организациях питания	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	У.4 П.3
	2. Самостоятельная работа обучающегося №4 Работа со справочное литературой по теме: техническое оснащение кондитерского цеха.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Практическое занятие №8. Отработка умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной		ОК 09. ОК 10.	У.1 П.1

	эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды 2. Практическое занятие №9. Оформление заявок на склад 3. Практическое занятие №10. Составление технико-технологической карты.		ПК 5.6	.	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		170			
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	4			
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.2.	3.5 3.6	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2			
	1. Самостоятельная работа обучающегося №1. Работа с нормативной и технологической документацией по теме: отделочные полуфабрикаты.		ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	У.1 П.1 П.2	
Тема 2.2. Приготовление карамели, желе, используемой при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	2			
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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		ОК 05. ОК 06. ПК 5.2.	3.5 3.6	
Тема 2.3. Приготовление глазури, используемой при приготовлении сложных	Содержание	4			
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.2.	3.5 3.6	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	1. Самостоятельная работа обучающегося №2 Проработка конспектов учебных занятий (по вопросам, составленным преподавателем).		ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	У.1 П.1 П.2
Тема 2.4. Приготовление кремов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4		
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.2.	3.5 3.6
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	1.Самостоятельная работа обучающегося №3 Работа со справочной литературой по теме: отделочные полуфабрикаты сложного ассортимента.		ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	У.1 П.1 П.2
Тема 2.5. Приготовление посыпок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	2		
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ОК 05. ОК 06. ПК 5.2.	3.5 3.6
Тема 2.6. Приготовление фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	2		
	1.Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения видов мучных кондитерских изделий.		ОК 05. ОК 06. ПК 5.2	3.5 3.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1.Практическое занятие №1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок 2.Лабораторное занятие №1 Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи	4	ОК 01. ОК 02. ПК 5.2.	У.1 У.5 П.1 П.2

	кондитерского мешка и корнетика.			П.3 У.4 У.6 П.7
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	Самостоятельная работа обучающегося №4 Работа с нормативной и технологической документацией по теме: фарши и начинки.		ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	У.1 У.5 П.1 П.2
Тема 2.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента и праздничного хлеба.	Содержание	22		
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Технология приготовления масляного бисквита, Ассортимент изделия. Способы приготовления. Требования к качеству, условия хранения.	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.3.	3.3 3.5 3.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	1. Практическое занятие №2. Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.	2	ОК 01.	У.1,У.5,П.1,ПЗ, П.2,У.3,У.6,П.5 П.6,У.2,У.7,П.5 П.7,У.6,У.7,П.5 П.6,П.7
	2. Лабораторное занятие №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6	ОК 02.	
	3. Практическое занятие № 3 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.	2	ПК 5.3.	
	4. Лабораторное занятие № 3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4	ОК 03.	
	5. Лабораторное занятие №4.Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста.	4	ОК 04. ПК 5.3.	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	Самостоятельная работа обучающегося №5		ОК 09.	У.1

	Работа с нормативной и технологической документацией по теме: хлебобулочные изделия сложного ассортимента..		ОК 10. ПК 5.6.	П.1 П.2
Тема 2.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий из вафельного, сдобного, песочного. пряничного теста	Содержание	24		
	1.Технология приготовления вафельного, сдобного, песочного, пряничного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.4.	3.5 3.6 3.7
	2. Консультация №1 Технология приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	1.Практическое занятие № 4. Расчет сырья для приготовления сложных изделий из вафельного теста.	2	ОК 01. ОК 02.	У.1 У.5
	2.Лабораторное занятие №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста.	4	ПК 5.4.	П.1
	3.Практическое занятие №5. Расчет сырья для приготовления изделий из пряничного теста.	2	ОК 03. ОК 04.	П.2 У.3
	4.Лабораторное занятие №6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	4	ПК 5.4.	У.6 У.7 П.3
	5.Практическое занятие №6. Расчет сырья для приготовления изделий из песочного теста.	2		П.5 П.6
	6.Лабораторное занятие №7.Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста	4		П.10
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела			
	1. Самостоятельная работа обучающегося №6 Проработка конспектов учебных занятий (по вопросам, составленным преподавателем).	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	У.1 П.1 П.2
Тема 2.9. Приготовление,	Содержание	26		
	1.Технология приготовления бисквитного, заварного, слоеного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного	2	ОК 05. ОК 06.	3.3 3.5

оформление и подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного, слоеного теста	ассортимента, в том числе региональных изделий из теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		ПК 5.4.	3.6
	2. Консультация №2 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	1. Практическая работа №7. Расчет сырья для приготовления изделий из бисквита основного с подогревом и масляного.	2	ОК 01. ОК 02. ПК 5.4.	У.1 У.5 П.1
	2. Лабораторное занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквита основного с подогревом, бисквита масляного.	4	ОК 03. ОК 04. ПК 5.2. ПК 5.4. ОК 01. ОК 02.	П.2 У.2 У.6 П.3 П.5 П.6
	3. Практическое занятие №8. Расчет сырья для приготовления изделий из заварного полуфабриката	2	ПК 5.4. ОК 03. ОК 04. ПК 5.2. ПК 5.4.	П.7 У.7 П.4 П.9 У.3
	4. Лабораторное занятие №9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката.	4	ОК 01. ОК 02. ПК 5.4.	П.8
	5. Практическое занятие № 9. Расчет сырья для приготовления изделий из слоеного полуфабриката	2	ОК 03. ОК 04.	
	6. Лабораторное занятие №10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного полуфабриката.	4	ПК 5.2. ПК 5.4.	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	4		
	1.Самостоятельная работа обучающегося №7	2	ОК 09.	У.1

	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы. 2. Самостоятельная работа обучающегося №8 Работа со справочной литературой по теме: мучные кондитерские изделия сложного ассортимента.	2	ОК 10. ПК 5.6.	П.1 П.2
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	Содержание	10		
	1.Технология приготовления воздушного, воздушно-орехового, миндального, крошкового теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.4.	3.5 3.6 3.7
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	У.1 П.1 П.2
	Самостоятельная работа обучающегося №9 Работа со справочной литературой по теме: изготовление пирожных сложного ассортимента		ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	У.1 П.1 П.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1.Практическое занятие №10. Расчет сырья для приготовления изделий из воздушного полуфабриката 2.Лабораторное занятие №11.Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона.	2 4	ОК 01. ОК 02. ПК 5.4. ОК 03. ОК 04. ПК 5.2. ПК 5.4.	У.1 У.5 П.1 П.2 У.2 У.7 П.4 П.5 П.6 П.10
Тема 2.11.	Содержание	4		

Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	Ассортимент и классификация пирожных и сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур). Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.5.	3.3 3.5 3.8
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела			
	Самостоятельная работа обучающегося №10 Работа с технологической документацией по теме: приготовление пирожных сложного ассортимента.	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	У.1 П.1 П.2
Тема 2.12.	Содержание	4		
Приготовление и оформление бисквитных, песочных пирожных сложного ассортимента	1. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.5.	3.3 3.5 3.8
	2. Консультация №3 Отделочные полуфабрикаты сложного ассортимента.	2		
Тема 2.13.	Содержание	2		
Приготовление и оформление заварных, слоеных пирожных сложного	1. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.5.	3.3 3.5 3.7

ассортимента	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.			
Тема 2.14. Стандартизация и контроль качества продукции в городе Братске	Содержание	28		
	1. Стандартизация и контроль качества продукции в городе Братске.	2	ОК 05.	3.1
	2.Консультация №4	2	ОК 06.	3.3
	Изготовление и оформление пирожных сложного ассортимента.		ПК 5.1.	3.8
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22		
	1. Практическое занятие №11.Расчет сырья для приготовления пирожных.	2	ОК 01.	У.1
	2. Лабораторное занятие №12.Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	4	ОК 02.	У.5
	3. Лабораторное занятие №13.Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных, заварных пирожных.	6	ПК 5.5.	П.1
	4. Лабораторное занятие №14. Приготовление, оформление пирожных изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности города Братска.	6	ОК 03.	П.2
			ОК 04.	У.6
			ПК 5.2.	У.7
			ПК 5.5.	П.3
				П.5
				П.6
				П.7
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	Самостоятельная работа обучающегося №11		ОК 09.	У.1
	Подготовка к лабораторным занятиям по теме: изготовление пирожных с использованием методических рекомендаций преподавателя.	2	ОК 10.	П.1
			ПК 5.6.	П.2
Тема 2.15. Приготовление и оформление тортов сложного ассортимента	Содержание	2		
	Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.5.	3.3 3.4 3.5

	Способы подачи праздничных тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию			
Тема 2.16. Приготовление, подготовка к реализации тортов сложного ассортимента, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона.	Содержание	26		
	1Консультация №5 Изготовление и оформление тортов сложного ассортимента	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1.Практическое занятие №12. Расчет сырья для приготовления тортов.	2	ОК 03.	У.6
	2.Лабораторное занятие №15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных бисквитных тортов.	4	ОК 04.	У.7
	3.Лабораторное занятие №16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных песочных, заварных тортов.	6	ПК 5.7.	П.3
	4.Лабораторное занятие № 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных воздушных, воздушно-ореховых тортов.	4	ПК 5.5	П.5
	5.Лабораторное занятие №18. Приготовление, оформление сложных тортов, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности города Братска.	4	ОК 01.	П.6
			ОК 02.	П.7
			ПК 5.5.	У.6
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	4	ОК 03.	У.7
	1. Самостоятельная работа обучающегося №12 Подготовка к лабораторным занятиям по теме: изготовление тортов, с использованием методических рекомендаций преподавателя.	2	ОК 04.	П.3
	2. Самостоятельная работа обучающегося №13 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой по теме: торты.	2	ПК 5.2.	П.5
			ПК 5.5.	П.6
Учебная практика раздела 1	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	72		
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			

	4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование			
--	---	--	--	--

	(комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Дифференцированный зачет			
Производственная практика раздела 1	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой	144		

	кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Дифференцированный зачет			
Экзамен		12		
Всего		436		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана» оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2018г.

2. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2010 г.

3. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.1: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2010 г.

4. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.2: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2010 г.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): учеб. пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 268 с.: ил. — (Среднее профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	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	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; Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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; 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. 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; 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	
--	---	--

	изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. 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; 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; 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. Требования охраны труда, пожарной	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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; 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 изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса,	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по

	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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; 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. 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; 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,	учебной и производственной практикам
--	---	---

	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; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
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.	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; Проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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. 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.	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение

потребителей	Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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; 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. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания.	выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---------------------	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Уметь	У. 1	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
	У. 2	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
	У. 3	организовывать рабочие места различных зон кухни

	У. 4	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
	У. 5	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
	У. 6	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У. 7	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса
	У. 8	составлять калькуляцию стоимости готовой продукции
	У. 9	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала
	У. 10	составлять графики работы с учетом потребности организации питания
	У. 11	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах
	У. 12	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
	У.13	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
	У.14	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
	У. 15	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
	У. 16	организовывать документооборот
Знать	3. 1	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей
	3. 2	основные перспективы развития отрасли
	3. 3	современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей
	3. 4	классификацию организаций питания
	3. 5	структуру организации питания
	3. 6	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
	3. 7	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
	3.8	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
	3. 9	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
	3.10	способы и формы инструктирования персонала
	3.11	методы контроля возможных хищений запасов
	3.12	основные производственные показатели подразделения организации питания
	3.13	правила первичного документооборота, учета и отчетности
	3.14	формы документов, порядок их заполнения
	3.15	правила составления калькуляции стоимости

	3.16	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов
	3.17	процедуры и правила инвентаризации запасов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 268

в том числе в форме практической подготовки 48

Из них на освоение МДК 160

в том числе самостоятельная работа 36

практики, в том числе учебная -

производственная 108

Промежуточная аттестация 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1- 6.3 ОК.01,02,04-07,09-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	122	-	122	42	24	28	-	-	-
ПК 6.4, 6.5 ОК.01,02,04-07,09-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	38	-	38	6	6	8	-	-	-
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	12	12							
	Всего:	268	108	160	48	30	36	12	-	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала				
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	4		
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	2	ОК.01 ОК. 06	3. 4
	В том числе практических занятий	2		
	1. Практическое занятие №1. Изучение требований к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания)	2	ОК 02. ОК 05.	3. 1 У. 1
Тема 1.2 Виды услуг организаций питания	Содержание	2	ОК.01 ОК.06	3. 1
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).	2		
Тема 1.3 Производственная и организационная структура организаций питания	Содержание	4	ОК.01 ОК 02. ОК. 06	3. 5
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2		
	В том числе практических занятий	2		
	1. Практическое занятие № 2. Проведение сравнительного анализа структур производственных помещений организаций питания различного типа.	2	ОК 02. ОК 05. ПК 6.2	3. 5 У. 5
Тема 1.4	Содержание	2	ОК 02.	3. 6

Виды меню и их характеристика	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды меню и их характеристика. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.	2	ОК. 06	У. 6
Тема 1.5 Калькуляция цен	Содержание	12	ОК 02.	3.15
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2	ОК. 06	У. 8
	В том числе практических занятий	10		
	1. Практическое занятие № 3. Составление сметы на затраты на основании калькуляции блюд.	2	ОК 02. ОК 05. ПК 6.4	3.15 У. 8
	2. Практическое занятие № 4. Оформление калькуляционной карточки	2	ОК 02. ОК 05. ПК 6.4	3.15 У. 8
	3. Практическое занятие № 5. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	ОК 02. ОК 05. ПК 6.4	3. 6 У. 6
	4. Практическое занятие № 6. Выбор стиля оформления меню и способа презентации (дизайн меню).	2	ОК 02. ОК 05. ПК 6.4	3. 6 У. 6
	5. Практическое занятие № 7. Расчет энергетической ценности блюд в меню.	2	ОК 02. ОК 05. ПК 6.4	3. 6 У. 14
Тема 1.6 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	4	ОК. 02	3. 9
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	2	ОК. 06	3.16
	В том числе практических занятий	2		
	1. Практическое занятие № 8. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	ОК 02. ОК 05. ПК 6.3	3. 9 У. 4

Тема 1.7 Материальная ответственность и выявление рисков в области сохранности запасов	Содержание	4	ОК. 02 ОК. 06	3.14 3.8
	Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Программное обеспечение управления расходом продуктов.	2		
	В том числе практических занятий	2		
	1. Практическое занятие № 9. Инвентаризация товарных запасов.	2	ОК 03 ОК 10. ПК 6.4	3. 9 3.11 3.17
Тема 1.8 Категории производственного персонала организации питания.	Содержание	8	ОК 03 ОК 04	3.8 3. 9 У. 3
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.	2		
	В том числе практических занятий	6		
	1. Практическое занятие № 10. Построение организационной структуры управления для предприятия питания.	2	ОК 03 ОК 04 ПК 6.4	3.8 У. 5
	2. Практическое занятие № 11. Применение методов управления на предприятиях общественного питания.	2	ОК 03 ОК 04 ПК 6.4	3.8 У. 5
	3. Практическое занятие № 12. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	ОК 03 ОК 04 ПК 6.4	3.8 3.9 У. 5
Тема 1.9 Конфликты в организации питания	Содержание	6	ОК 03 ОК 04	3.8 3. 9 У. 12
	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия.	2		
	В том числе практических занятий	4		
	1. Практическое занятие № 13. Составление психологических тестов по выявлению конфликтного сотрудника	2	ОК 03 ОК 04	3.8 3. 9 У. 12
	2. Практическое занятие № 14. Определение способов разрешения конфликтных ситуаций в коллективе	2	ОК 03 ОК 04 ПК 6.2	3.8 3. 9 У. 12
Тема 1.10 Профессиональные	Содержание	4	ОК 03	3.8
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей	2	ОК 04	3. 9

стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.	персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.			У. 11
	В том числе практических занятий	2		
	1. Практическое занятие № 15. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.	2	ОК 03 ОК 04 ПК 6.4	3.8 3.9 У. 11
Тема 1.11 Текущее планирование деятельности предприятия	Содержание	6	ОК 01.	3.6
	Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	2		3.12 У. 9
	В том числе практических занятий	4		
	1. Практическое занятие № 16. Планирование производственного задания (программы).	2	ОК 01. ПК 6.2	3.6 3.12 У. 9
	2. Практическое занятие № 17. Расчет товарооборота на предприятии общественного питания.	2	ОК 01. ПК 6.2	3.8 3.9 У. 9
	3. Практическое занятие № 18. Расчет количества сырья и кулинарных полуфабрикатов.	2	ОК 01. ПК 6.2	3.8 3.9 У. 9
Тема 1.12 Правила составления графиков работы	Содержание	4	ОК 01.	3.8
	Виды, правила составления графиков работы. Штатное расписание. Правила составления табеля учета рабочего времени.	2	ОК 04. ОК 09.	3.9 У.10
	В том числе практических занятий	2		
	1. Практическое занятие № 19. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени.	2	ОК 01. ОК 04 ОК 09 ПК 6.4	3.8 3.9 3.13 У. 10
Тема 1.13 Производительность труда	Содержание	4	ОК 01.	3.12
	Производительность труда, факторы роста показателя.	2	ОК 03	
	В том числе практических занятий	2		
	1. Практическое занятие № 20. Расчет производительности труда на предприятии общественного питания.	2	ОК 01. ОК 03	3.12 У.14

			ПК 6.4	
Тема 1.14 Методика расчета и анализ основных производственных показателей	Содержание	4	ОК 01.	3.12
	Методика расчета основных производственных показателей, анализ.	2	ОК 03	
	В том числе практических занятий	2		
	1. Практическое занятие № 21. Расчет мощности предприятия, показателей эффективности использования основных производственных фондов.	2	ОК 01. ОК 04 ОК 09 ПК 6.4	3.8 3.9 3.13 У. 10
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала				
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание	4	ОК 01 ОК 03	3.8 3.9
	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.	2		
	В том числе практических занятий	2		
	1. Практическое занятие № 22. Анализ организации отпуска готовой продукции из кухни	2	ОК 01 ОК 03 ПК 6.3	3.5 3.8 3.9
Тема 2.2 Охрана труда и техника безопасности при выполнении работ	Содержание	6	ОК 01	3.8
	Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.	2	ОК 03	3.9
	В том числе практических занятий	4		
	1. Практическое занятие № 23. Разработка плана тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2	ОК 01 ОК 03 ПК 6.5	3.8 3.10 У. 9

				У. 11
	2. Практическое занятие № 24. Разработка плана мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося).	2	ОК 01 ОК 03 ПК 6.5	3.8 3.10 У. 9 У. 11
Тема 2.3 Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	Содержание	2	ОК 01	3.8
	Понятие «наставничество» в организации. Внутренняя и внешняя школа в компании.	2	ОК 03 ПК 6.5	3.10 У. 9 У. 11
	Консультация	2	ОК 02.	
	Подготовка к защите курсовой работы.		ОК 05. ОК 09.	
	Консультация	2	ОК 02.	
	Подготовка к защите курсовой работы.		ОК 05. ОК 09.	
	Консультация	2	ОК 02.	
	Подготовка к защите курсовой работы.		ОК 05. ОК 09.	
	Консультация	2	ОК 02.	
	Подготовка к защите курсовой работы.		ОК 05. ОК 09.	
	Консультация	2	ОК 02.	
	Подготовка к защите курсовой работы.		ОК 05. ОК 09.	
	Защита курсовой работы	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1: 1. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. 2. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. 3. Анализ основных типов организаций питания. 4. Разработка структуры конкретной организации питания. 5. Решение ситуационных задач по изменению ассортимента в зависимости от изменения спроса. 6. Решение ситуационных задач по учету сырья на производстве. 7. Состав и порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.		36		

8. Решение ситуационных задач по теме «Организационные структуры управления на предприятии питания» 9. Решение ситуационных задач по теме: «Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания» 10. Решение ситуационных задач по расчету материального стимулирования сотрудников 11. Составление должностных обязанностей «Повара», «Кондитера», «Пекаря». 12. Анализ квалификационного состава работников производства. 13. Изучение Трудового кодекса Российской Федерации 14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики). Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2: 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. 2. Изучение контроль качества продукции и услуг. 3. Виды инструктажей, их назначение. 4. Деловая игра: разработка тренинга для персонала предприятия общественного питания.			
Производственная практика раздела 1 Виды работ 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. - Ознакомление с Уставом организации питания. - Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. - Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. - Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 2. Порядок приема на работу с обоснованием материальной ответственности. - Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. - Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 3. Особенности разделения труда на предприятии общественного питания. - Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 4. Особенности процесса проведения инвентаризации. - Участие в проведении инвентаризации на производстве. - Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. - Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	108		

5. Порядок разработки новых блюд. - Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. - Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. - Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. - Разработка различных видов меню. - Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 6. Оценка качества готовой продукции - Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 7. Калькуляция на предприятии общественного питания. - Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. - Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. - Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. - Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. - Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. - Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. - 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. - Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. - 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. 8. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. - Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. - Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. - Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. - Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. - Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных			
--	--	--	--

разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 9. Менеджмент на предприятии общественного питания. - Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). - Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. - Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. - Составление графиков выхода на работу производственного персонала. - Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. - Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.			
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) 1. Анализ основных экономических показателей деятельности предприятия 2. Управление ассортиментом блюд предприятия общественного питания 3. Организация ресурсного обеспечения предприятия общественного питания 4. Планирование материальных затрат на предприятии общественного питания 5. Управление производственными процессами предприятия общественного питания 6. Организация и управление производственными процессами в горячем цехе предприятия общественного питания 7. Производственная мощность предприятия общественного питания 8. Производительность труда и пути ее повышения 9. Организация труда на предприятиях общественного питания 10. Планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания 11. Морально – психологический климат коллектива и результаты производства 12. Механизмы дифференциации оплаты труда работников предприятия общественного питания 13. Прогнозирование товарооборота предприятия общественного питания 14. Анализ показателей использования основных фондов предприятия 15. Разработка системы мотивации персонала на предприятии 16. Совершенствование организационно-управленческой структуры предприятия общественного питания 17. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе 18. Организация и управление производственными процессами детского кафе 19. Риски в деятельности предприятия общественного питания			

20.Обеспечение безопасности труда на предприятии общественного питания 21.Управление качеством на предприятии общественного питания 22.Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции 23.Особенности разработки меню на предприятии общественного питания 24.Применение возможных программных ресурсов при проведении инвентаризации на предприятиях общественного питания 25.Инновационные технологии на предприятиях общественного питания			
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. Ознакомление с методическими рекомендациями. 2. Составление введения. 3. Поиск информации из различных источников, включая интернет для разработки главы 1 в соответствии с заданием. 4. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: характеристики исследуемой организации питания. 5. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания. 6. Характеристика подразделений (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 7. Анализ показателей деятельности предприятия. 8. Разработка, ведение расчетов. Расчет основных производственных показателей. 9. Разработка, ведение расчетов и анализ показателей деятельности предприятия. 10.Анализ показателей деятельности предприятия. 11.Определение рекомендаций для улучшения показателей деятельности предприятия. 12.Формирование рекомендаций для эффективной работы персонала. 13.Заключение курсовой работы. 14.Проверка оформления курсовой работы. 15.Составление презентации и реферата для защиты курсовой работы.	30		
Всего	268		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Ведение торгово-сбытовой деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. и др. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>, свободный

2. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>, свободный

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции.	оценка результатов выполнения практических заданий, самостоятельной работы.
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; Координации деятельности подчиненного персонала	оценка результатов выполнения практических заданий, самостоятельной работы.
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов;	оценка результатов выполнения практических заданий, самостоятельной работы.
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	оценка результатов выполнения практических заданий, самостоятельной работы.
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров,	Проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к	оценка результатов выполнения практических

кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной; Анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; Выбирать методы обучения, инструктирования; Составлять программу обучения; Оценивать результаты обучения;	заданий, самостоятельной работы.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; Осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; Координации деятельности подчиненного персонала Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов; анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; Выбирать методы обучения, инструктирования; Составлять программу обучения; Оценивать результаты обучения; Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; Проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	оценка результатов выполнения тестовых заданий, практических заданий, кейс-заданий, самостоятельной работы

традиционных общечеловеческих ценностей ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц,

	творога, теста.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
1.	Приготовление супов и соусов.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
1.	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
1.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
1.	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
1.	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Уметь	У. 1	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним
	У. 2	проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к

		ним , и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям
	У. 3	выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков
	У. 4	обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы
	У.5	готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	У.6	использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов
	У.7	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
	У.8	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы
	У.9	использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
	У.10	использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков
	У.11	оценивать качество готовых блюд
	У.12	оценивать качество готовых изделий
Знать	3.1	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы
	3.2	виды рыб и требования к качеству для приготовления блюд
	3.3	основные характеристики и пищевая ценность блюд
	3.4	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов
	3.5	способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы, мяса и домашней птицы
	3.6	основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы
	3.7	методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 176

в том числе в форме практической подготовки 108

Из них на освоение МДК 58
в том числе самостоятельная работа 12
практики, в том числе учебная 36
производственная 72
Промежуточная аттестация 18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Все го	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	10	6	6	6	X	2	X	X	X
ПК 2.	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	14	8	8	8	X	2	X	X	X
ПК 3.	Раздел 3. Приготовление супов и соусов	14	6	8	6		2		X	X
ПК 4.	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	10	6	12	6		2			
ПК 5.	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12	10	12	10		2			
ПК 6.	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	8	4	6	4		2			
	Учебная практика	36	X						36	
	Производственная практика	72	X							72
	Промежуточная аттестация	18	X							
	Всего:	176	58	52	58	X	12	X	36	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Наименование раздела Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		10		
МДК 07.01 Выполнения работ по профессии повар		56		
Тема 1.1. Ассортимент и пищевая ценность овощей и грибов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей.	Содержание	2		
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения использования в кулинарии. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей. Обработка различными методами и использование овощей и грибов.		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03	3 3 3 4 У.1 У.2 У.3 У.4 Н 1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическая работа № 1 Определение массы отходов при механической обработке. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от вида овощей, грибов.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 09, ОК 04	3 3 3 4 У.1 У.2 У.3 У.4 Н 1
	Лабораторная работа № 1 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных, запеченных и тушеных овощей. Органолептическое определение качества готовых блюд. Оформление и отпуск.	4		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Составление алгоритма приготовления блюд, работа со сборником рецептов составление технологических карт для гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации		2		
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий,		14		

яиц, творога.				
Тема 2.1. Ассортимент, пищевая ценность, приготовление, оформление и отпуск круп, бобовых, макаронных изделий, муки.	Содержание	2		
	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 09	3 3 3 5 У 2 У 3 У 5 Н 2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическая работа № 2 Расчет необходимого сырья, приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 9	3 3 3 5 У 2 У 3 У 5 Н 2
	Лабораторная работа № 2 Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.	4		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Составление алгоритма приготовления блюд, работа со сборником рецептурсоставление технологических карт.		2		
Тема 2.2. Ассортимент и пищевая ценность молочных и жировых Продуктов, яиц и творога	Содержание			
	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству молочных и жировых продуктов, яиц и творога. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров яиц и творога. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.	2	ПК.2.4, ПК 2.5 ОК 01, ОК 02,	3 3 3 5 У 2 У 3 У 5 Н 2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Лабораторная работа № 3 Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации	2	ПК.2.4, ПК 2.5 ОК 04, ОК 07	3 3 3 5 У 2 У 3 У 5 Н 2
Раздел 3. Приготовление супов и соусов		14		

Тема 3.1. Классификация, пищевая ценность супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов	Содержание	2		
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок.	2	ПК.3.1, ПК 3.2 ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 04, ОК 07	З 3 У.4 Н 3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическая работа № 3 Расчет количества необходимого сырья, для приготовления супов. соусов	2	ПК.3.1, ПК 3.2 ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 04, ОК 07	З 3 У.4 Н 3
	Лабораторная работа № 4 Приготовление заправочных супов борщей, щей, рассольник, суп лапша, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск. Приготовлением супов, молочный с макаронными изделия, суп с сухофруктами, окрошка овощная.	4	ПК.3.1, ПК 3.2 ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 04, ОК 07	З 3 У.4 Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 Исследовательская деятельность. Составить конспект по супам региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.		2		
Тема 3.2. Классификация, пищевая ценность соусов. Приготовление основных соусов и их производных.	Содержание	2		
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.	2	ПК.3.1, ПК 3.2 ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 04, ОК 07	З 3 У.4 Н 3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 Составление алгоритма по приготовлению и отпуску соусов.		2		
Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы		10		
Тема 4.1. Классификация, пищевая ценность рыбы, рыбного сырья.	Содержание			
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при	2	ПК.4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01, ОК 02	З 1 З 2 З 3 З 4 У 1 У 2 У 3 У 7 Н 4 Н 5 Н 6

Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, запеченной, тушеной, отварной, жаренной рыбы.	подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом, способы разделки. Характеристика и пищевая ценность нерыбного сырья. Обработка нерыбного сырья. Классификация готовых блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и требования к качеству готовых блюд из рыбы.		ОК 03, ОК 07	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа № 5 Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жаренной, с использованием различных технологий. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы	2	ПК.4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 07	З 1 З 2 З 3 З 4 У 1 У 2 У 3 У 7 Н 4 Н 5 Н 6
	Лабораторная работа № 6 Обработка рыбного сырья. Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	4	ПК.4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 07	З 1 З 2 З 3 З 4 У 1 У 2 У 3 У 7 Н 4 Н 5 Н 6
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд, разработка технологических карт для лабораторных работ.		2		
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		14		
Тема 5.1. Классификация, пищевая ценность, обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Механическая	Содержание	2		
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ОК 01, ОК 02 ОК 07 ОК 08	З 1 З 4 З 7 У 2 У 3 У 6 Н 4 Н 5 Н 6

кулинарная обработка мяса	Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса птицы.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическая работа № 4 Решение ситуативных задач. Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт.	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ОК 01, ОК 02 ОК 07 ОК 08	3 1 3 4 3 7 У 2 У 3 У 6 Н 4 Н 5 Н 6
	Лабораторная работа №7 Приготовление блюд из припущенного, отварного, запеченного, тушеного мяса.	4	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ОК 07 ОК 08	3 1 3 4 3 7 У 2 У 3 У 6 Н 4 Н 5 Н 6
	Лабораторная работа № 8 Приготовление блюд из домашней птицы	4		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 6 Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд, разработка технологических карт для лабораторных работ				
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		6		
Тема 6.1.	Содержание	2		
Классификация, ассортимент, приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Ассортимент, классификация, пищевая ценность сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. Приготовление горячих и холодных напитков	Классификация, пищевая ценность, ассортимент холодных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд. Отпуск, температура подачи. Технология приготовления салатных заправок Ассортимент классификация сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск. Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения.	2	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК.7.3 ОК 07 ОК 08 ОК 01, ОК 02	3 3 У 9 У 10 У 11 Н 9 Н 10 Н 11
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа № 9 Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд,	4	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК.7.3	3 3 У 9 У 10 У 11 Н 9 Н 10 Н 11

	горячих и холодных напитков. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения		ОК 07 ОК 08	
Учебная практика по ПМ.07 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		36		

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика по ПМ. 07 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских	72		

изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции			
Всего	176		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Техническое оснащение и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.
2. Анфимова Н.А. Кулинария, Москва, Изд.центр «Академия», 2016 г
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2016 г.
5. Потапова Н.Н. Калькуляция и учет, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
6. 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 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
7. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01– 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с

экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.	оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним выполнение технологических операций при подготовке сырья в соответствии с технологическими картами выбор производственного инвентаря и технологического оборудования при обработке, нарезке и формовке овощей, при приготовлении блюд соблюдение правил безопасного использования технологического оборудования выполнение технологических операций при обработке, нарезке и формовке овощей, при приготовлении блюд качество нарезки и формовки овощей	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.	выполнение технологических операций при основных способах тепловой обработки выбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении бульонов, отваров, супов. выполнение технологических операций при приготовлении бульонов, отваров, супов. соблюдение правил безопасного использования технологического оборудования оценка качества готовых блюд.	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.	оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним выполнение технологических операций при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;

	кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога. выбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.	- заданий по самостоятельной работе
	оценка качества готовых блюд.	
ПК 7.4. Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.	выполнение технологических операций при подготовке сырья. выбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов, домашней птицы. выполнение технологических операций при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов, домашней птицы. соблюдение правил безопасного использования технологического оборудования. оценка качества готовых блюд.	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.	выполнение технологических операций при подготовке сырья. выбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями и оформлении простых холодных закусок, блюд, салатов. выполнение технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями и оформлении простых холодных закусок, блюд, салатов. соблюдение правил	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

	безопасного использования технологического оборудования. соблюдение качества и сроков хранения готовых блюд.	
ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.	выполнение технологических операций при подготовке сырья. выбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. выполнение технологических операций при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. соблюдение правил безопасного использования технологического оборудования. проведения бракеража в соответствии с требованиями.	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
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Показ организации собственной деятельности, определение методов и способов выполнения профессиональных задач, в области приготовления кулинарной продукции.	Тестирование. наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода изделия на одну порцию и килограмм, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.

	хранении, подготовке сырья)	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькуляции блюд, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции. Осуществлять самоанализ и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков работы с компьютером, использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности. Защита докладов, рефератов, где включены вопросы, позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация мотивации к деятельности подчиненных, организация и контроль работы с принятием на себя ответственности за результат выполненных заданий.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Осуществлять самообразование, определять задачи профессионального и личностного развития. Повышение квалификации.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация использования новых технологий в профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 10 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Демонстрация использования новых знаний, умение планировать предпринимательскую деятельность	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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.08 Приготовление оформление хлеба и хлебобулочных изделий»

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 Приготовление оформление хлеба и хлебобулочных изделий

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД Н	«Рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий»
ПК 8.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 8.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 8.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха
ПК 8.4.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 8.5	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 8.6	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 8.7	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 8.8	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 8.9	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 8.10	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста
ПК 8.11	Разделявать полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 8.12	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы
ПК 8.13	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
ПК 8.14	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 8.15	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 8.16	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 8.17	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 8.18	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 8.20	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
ПК 8.21	Производить отбраковку готовой продукции
ПК 8.22	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 8.23	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.1	Замешивание и формовка теста вручную
	Н.2	Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
Уметь	У.1	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
	У.2	Применять различные способы замесов
	У.3	Определять дефекты теста
	У.4	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
	У.5	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий

		при замесе
Знать	31	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	3.2	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	3.3	Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	3.4	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
	3.5	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
	3.6	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	3.7	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
	3.8	Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
	3.9	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 144

в том числе в форме практической подготовки 40

Из них на освоение МДК 72

в том числе самостоятельная работа 12

практики, в том числе учебная 36

производственная 36

Промежуточная аттестация

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 8.1. – 8.23 ОК 1, ОК11	МДК.08.01 Приготовление оформление хлеба и хлебобулочных изделий	72	X	60	40	X	12	0	X	X
	Учебная практика	36	X						36	
	Производственная практика	36	X							36
	Промежуточная аттестация	X	X							
	Всего:	144	X	60	40	X	12	X	36	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1 Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.		72		
МДК. 08.01 «Приготовление оформление хлеба и хлебобулочных изделий»		72		
Тема 1.1. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	Содержание	2	ОК 1 ОК 2.ОК.10	3.1
	1 Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба.(ГОСТ Р) Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы)			
Раздел № 2 Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству				
Тема 2.1 Характеристика сырья; правила подготовки сырья к производству	Содержание	26		
	1.Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству, условия хранения.	2	ОК 1 ОК 2	31, 3.4
	2. Консультация №1. Виды дрожжей. Размножение дрожжей. Правила подготовки дрожжей к производству.	2		
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	1. Самостоятельная работа обучающегося №1. Подготовить сообщение на тему «Дополнительное сырье в хлебопекарном производстве»		ОК 01 ОК 2. ОК. 09	31, 3.4 .
	Содержание	8		
Тема 2.2 Технология приготовления хлеба из дрожжевого теста безопасным способом	1.Приготовление и применение заквасок и заварок.	2 2 2 2	ОК 01 ОК 2	31,3.3 36, 3.5 3.8
	2.Замес и образования теста, брожение теста. Технология приготовления теста для хлеба безопасным способом. Определение готовности теста. Процессы, происходящие при брожении теста.			
	3. Консультация № 2. Технология приготовления опар, замес густых и жидких опар.			
	4. Технология приготовления теста для хлеба опарным способом, Критерии			

	определения выбродившего теста, Виды брака. недостатки, причины возникновения, способы исправления.			
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	6		
	1.Самостоятельная работа обучающегося №2. Работа со сборником рецептур Расчет технологических карт пересчета сырья при использовании муки влажностью ниже базисной (14,5%) 2. Самостоятельная работа обучающегося №3. Ознакомление просеивателями, с тестомесильными, тестоделительными тестоокруглительными, машинами различного типа. Принцип работы. правила техники безопасности. Экскурсия на предприятие. 3. Самостоятельная работа обучающегося №4. Ознакомление с хлебопекарными печами, шкафами для расстойки изделий, с машины для фасовки и упаковки. оборудование для транспортировки и сортировки продуктов. Принцип работы. Правила техники безопасности Экскурсия на предприятие.	2 2 2	ОК 0 1 ОК 0 2 ОК.09	У1, У3,У4 31, 36,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	1.Практическое занятие №1. Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного. 2. Практическое занятие №2. Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия..Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного, Расчет массы тестовой заготовки.Расчет на определение количества муки, дрожжей соли, воды для приготовления дрожжевого теста. 3. Лабораторное занятие №1. Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого безопарного теста. Формового хлеба, смеси 1 сорта, в/с. 4. Практическое занятие №3. Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет массы тестовой заготовки.Расчет на определение количества муки, дрожжей соли, воды для приготовления дрожжевого теста	2 2 6 2	ОК 1 ОК 2 ОК4 ОК.09 ПК8.3. ПК8.6, ПК8.7 ПК 8.9 ПК.8.10 .ПК.8.12. ПК8.13. ПК8.16 ПК.8.17 ПК8.23	У1, У3,У4 31, 36,
	Содержание	8		
Тема 2.3 Технология	1. Консультация№ 3. Технология приготовления дрожжевого теста, ускоренным, замедленным, с отсдобкой способом.	2		

приготовление хлеба из дрожжевого теста опарным способом	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1. Лабораторное занятие №2 Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого опарного теста. подового хлеба из муки в/с сорта	6	ОК 1 ОК 2 ОК.03 ОК07. ПК8.3. ПК8.6, ПК8.7 ПК8.9 ПК8.13. ПК8.16 ПК.8.17 ПК8.23	У1, У3,У4 31, 36, 3.8 Н.1 Н.2
	Содержание	10		
Тема 2.4 Технология приготовления хлеба с добавками	1. Технология приготовления различных видов хлеба с добавками. Хлеб картофельный с луком. Хлеб тыквенный.	2	ОК 01 ОК 2	31,3.2 36, 3.5 3.8
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1. Лабораторное занятие №3. Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба с добавками.	6	ОК 1 ОК 2 ОК4 ОК 03ПК8.3. ПК8.6, ПК8.7 ПК8.9 ПК.8.22 ПК8.23	У1, У3,У4 31, 36, Н.1 Н.2
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела			
	1. Самостоятельная работа обучающегося №5 Технология приготовления, оформления каравая. багетов.	2	ОК 01 ОК 2	31,3.2 36, 3.5 3.8
Тема 2.5 Технология приготовления хлеба ржаного	Содержание	8		
	1. Технология приготовления, разделка, выпечка,формовка ржаного хлеба. Виды, способы замеса ржаного хлеба. Ассортимент. Виды брака. недостатки, причины возникновения. Срок хранения.	2	ОК 01 ОК 2	31,3.2 36, 3.5 3.8
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1.Лабораторное занятие № 4 Приготовление дрожжевого теста,разделка, формовка, выпечка хлеба ржаного, хлеба из смесей муки.	6	ОК 1 ОК 2 ОК4 ОК.04 ПК8.3. ПК8.6, ПК8.7 ПК8.9	У1, У3,У4 31, 36, Н.1 Н.2
	Содержание	18		
	1.Ассортимент, технология приготовления, разделка, выпечка батонов,	2	ОК 01 ОК	31,3.2 36,

	булок, калачей, плетенек. 2.Технология приготовления хлебобулочных изделий: булочная мелочь, булочка. плюшка московская, сдобы выборгская, булочка шаньга. 3.Технология приготовления, ассортимент, рецептура хлебобулочных изделий баранок, сушек, сухарей хлебцов. Требования к качеству, условия и срок хранения	2 2	2.ОК10	3.5 3.83.9
Тема 2.6	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
Технология приготовления хлебобулочных изделий	1 Лабораторное занятие № 5. Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка батонов, плетенек, калачей.	6	ОК 1 ОК 2 ОК4 ОК04 ПК8.3.	У1, У3,У4 31, 36,3.7
	2. Лабораторное занятие № 6. Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка булочек, сдобы выборгской, плюшки московской	4	ПК8.6, ПК8.7 ПК8.9	Н1 Н2
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	1.Самостоятельная работа обучающегося №6. Ассортимент и приготовление национальных видов хлеба. Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет сырья для приготовления хлеба.	2	ОК 01 ОК 09	31,3.2 36, 3.5 3.8
Учебная практика раздела 1 Виды работ Виды работ Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Дифференцированный зачет		36		
Производственная практика Виды работ Приготовление, оформление праздничного хлеба Приготовление, оформление национальных и диетических видов хлеба Приготовление, оформление сдобных булочек пирогов, кексов, ромбабы Приготовление сухарей, пряников, калачей, плюшек, Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.		36		
Экзамен		144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ермилова С.В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018

2. Л.З. Шильман. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; Замешивание и формовка теста вручную на специальном оборудовании	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах	Экспертное наблюдение выполнения Практических/

		лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.4. Подготавливать и дозировать сырье.	Замешивание и формовка теста вручную на специальном оборудовании	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.5 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе Применять различные способы замесов. Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на

		зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.6 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.7 Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.8 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий;

		Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.9 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	3 Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.10 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

		Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.11 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК.8.12 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 8.13 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и

	питания Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК.8.14 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК.8.15 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий

		экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК.8.16 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК.8.17 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК.8.18 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной

		практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК.8.20 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК.8.21 Производить отбраковку готовой продукции	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю;

		Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК.8.22 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК.8.23 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	Выполнять работу укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; Адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация Результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и

	профессиональных задач	оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Демонстрация ответственности за принятые решения Обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; Обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по

ситуациях.	практик; Знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять информационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Применять знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный