

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА».....	2
«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....	21
«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» .....	57
«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».....	87
«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» .....	120
«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА».....	165
«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР».....	186
«ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»...	231
«ПМ.09 КАЛЬКУЛЯЦИЯ ЦЕН В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».....	258

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

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	4
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>10</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	10
2.2. Структура профессионального модуля .....	10
2.3. Содержание профессионального модуля .....	12
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>19</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	19
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>19</b>

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

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в часть программы подготовки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	-

	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>	
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления</p>	

	знаний об изменении климатических условий региона		
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья,	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией	подготовка рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, яйца и творог) обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в

	<p>приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов</p>	<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	<p>соответствии с заказом, планом работы</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов</p>
ПК 1.2	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения</p>	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание</p>	<p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности</p> <p>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности, обеспечения ресурсосбережения</p>

	<p>неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p> <p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)</p>	
ПК 1.3	<p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд,</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов правила складирования упакованных полуфабрикатов требования</p>	<p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>

	<p>кулинарных изделий сложного ассортимента осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос</p> <p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос</p> <p>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>	<p>к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	
ПК 1.4	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов</p> <p>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p>

	<p>результат, определять направления корректировки рецептуры          изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья          рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов          оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству          проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации специализированных пищевых продуктов</p>	<p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами          правила организации проработки рецептур          правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов          правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам          правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>	
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	30
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета	32	8
МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета	46	18
УП 01 в форме дифференцированного зачета	72	72
ПП 01 в форме дифференцированного зачета	108	108
Всего	<b>258</b>	<b>210</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	8	9	10
ОК.01 ОК.02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	8	24	18	6		
ОК.01 ОК.02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.2 ПК 1.3	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	22	24	18	6		
	Учебная практика	72	72				72	
	Производственная практика	108	108					108
	Промежуточная аттестация	-						
	<b>Всего:</b>	<b>258</b>	<b>210</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			
<b>МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		32	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b>	2/0/2	
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 1.1.1</b> Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b>	2/0/0	
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 1.1.2</b> Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b>	2/0/0	
	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 03
<b>Тема 1.1.3</b> Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b>	2/0/0	
	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 03
<b>Тема 1.1.4</b>	<b>Содержание</b>	2/0/0	

Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	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 03
<b>Тема 1.1.5</b> Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b>	<b>2/0/2</b>	
	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 03
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 2. 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 03
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, по приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	1. Организация рабочего места повара по обработке и нарезке овощей и грибов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 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 03	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, по приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	2. Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептов определение отходов и взаимозаменяемости сырья Расчёт процента отходов при обработке рыбы с костным скелетом	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 10, ПК1.4
3. Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 10, ПК1.4	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03

работ по обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика, по приготовлению полуфабрикатов из них	них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.4
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			
<b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>2/4/2</b>	
	Технологический процесс механической обработки корнеплодов, клубнеплодов. Технологический процесс нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей: зразы овощные, рулет картофельный, фаршированные овощи.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 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 03
<b>Тема 2.2.</b> Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	<b>Содержание</b>	<b>2/4/2</b>	
	Ассортимент полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. 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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: пластование, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без реберных костей, филе без кожи и реберных костей. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 3. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Проверка пройденного материала по вопросам, составленным преподавателем.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3
<b>Тема 2.2.1</b> Актуальные направления в приготовлении	<b>Содержание</b>	<b>2/4/2</b>	
	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	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		

полуфабрикатов из рыбы.	3. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы: тельного, рулета из рубленой массы.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 10, ПК1.2, ПК 1.3
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет ресурсов о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обработки рыбы. Работа с презентацией	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/4/0</b>	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 10, ПК1.2, ПК 1.3
<b>Тема 2.3.1</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 2.3.2</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: зразы, рулет. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/2/0</b>	
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Решение задач по расчету сырья и составлению технологических карт.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 10, ПК1.2, ПК 1.3
<b>Тема 2.5</b> Обработка и подготовка пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/4/0</b>	
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		

	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи, кролика сложного блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3
<b>Тема 2.5.1</b> Обработка и подготовка пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	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	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 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, 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.		72	

<p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчёт стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование</p>		

<p>профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p> <p>10. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии парокневектомата. 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.</p> <p>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.</p> <p>Составление таблицы - органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве мяса и домашней птицы.</p>		
<b>Промежуточная аттестация (экзамен комплексный)</b>	-	
<b>Всего</b>	<b>258</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ № 3 Изготовление и упаковка полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 192 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Воробьева Н.Ю. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Н.Ю. Воробьева – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 272 с.

2. Косинова Ж.В. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ж.В. Косинова. – М.: образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 224 с.

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Лаушкина. – 7-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 256 с. Королев А.А

4. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.

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. ЭУМК «Поварское и кондитерское дело» («Диполь»)

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-04 ОК 09-10	<p>Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Использует информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>-заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>-заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>-заданий по самостоятельной работе</p> <p>-оценка решения ситуационных задач;</p> <p>-оценка тестового контроля.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

<p>ПК 1.2 ОК 01-04 ОК 09-10</p>	<p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Использует информационные технологии в профессиональной деятельности Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>-практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания</p>
<p>ПК 1.3 ОК 01-04 ОК 09-10</p>	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Использует информационные технологии в профессиональной деятельности Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
<p>ПК 1.4 ОК 01-04 ОК 09-10</p>	<p>Осуществляет разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Использует информационные технологии в профессиональной деятельности Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>23</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ...	23
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	23
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>38</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	38
2.2. Структура профессионального модуля .....	39
2.3. Содержание профессионального модуля .....	40
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>53</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	53
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	53
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>53</b>

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

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов, решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации	-

ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК.09	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства; для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения;	-

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК.2.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>

	<p>продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>посуды возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
ПК 2.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос, рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>	
ПК 2.3	<p>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные</p>	<p>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p>	<p>нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов</p>	
--	---	--	--

	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента, правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 2.4	<p>выполнять 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и</p>	<p>выполнять 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</p>

<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p>	<p>производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
---	---	--

	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд, технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		
ПК 2.5	<p>выполнять и контролировать 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;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога,</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>сыра, муки сложного ассортимента;          контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;          контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;          изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;          организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;          минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;          обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;          определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;          предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;          организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</p>	<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;          характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;          пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;          варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;          варианты подбора пряностей и приправ;          ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;          виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;          правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;          температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;          современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;          способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;          способы оптимизации процессов приготовления с</p>	
---	--	--

	<p>оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 2.6	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>	<p>авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного</p>	
--	--	--	--

	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 2.7	<p>выполнять и контролировать 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;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования</p>	<p>выполнение приготовления, 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</p>

<p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать</p>	<p>к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней</p>	
---	---	--

	<p>качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
ПК 2.8	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,</p>

	<p>региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастеркласс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем</p>
--	---	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	126	XX
Практические занятия		18
Лабораторные работы		50
Курсовая работа (проект)	30	-
Самостоятельная работа	24	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	72	72

производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 02.01		
МДК 02.02		
УП 02 в форме дифференцированного зачета	72	72
ПП 02 в форме дифференцированного зачета	180	180
ПМ 02 экзамен (компл) 6 сем	12	12
<b>Всего</b>	<b>424</b>	<b>424</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Практические занятия	Лабораторные работы	Курсовая работа	Самостоятельная	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10
ОК 01-04, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК.2.1-ПК.2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>118</b>	<b>18</b>	<b>64</b>	38	18		-	<b>8</b>	<b>72</b>	
ОК 01-04, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК.2.1-ПК.2.8	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>306</b>	<b>50</b>	<b>206</b>	110		50	30	<b>16</b>		<b>180</b>
	Учебная практика	<b>72</b>	-							<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>180</b>	-								<b>180</b>
	Промежуточная аттестация (Э)	<b>12</b>									
	<b>Всего:</b>	<b>436</b>	<b>68</b>	<b>270</b>	<b>148</b>			<b>30</b>	<b>24</b>	<b>72</b>	<b>180</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>46</b>	
<b>МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>20/18/8</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание</b> 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	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09
<b>Тема 1.2.</b> Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	<b>Содержание</b> Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие № 1.</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2/2/0 2 2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09 ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<b>Содержание</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие № 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара в горячем цеху при приготовлении бульонов	2/2/0 2 2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01 ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
<b>Тема 1.4.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	<b>Содержание</b> Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие № 3.</b>	2/2/2 2 2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01

изделий и закусок сложного ассортимента	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.		
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b> <b>Самостоятельная работа № 1</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции	2	
<b>Тема 1.5.</b> Процессы, происходящие при термической обработке продуктов	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	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
<b>Тема 1.6.</b> Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	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
<b>Тема 1.7.</b> Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>2/4/2</b>	
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
	<b>Практическое занятие № 4</b> Тренинг по организации рабочего места повара в горячем цеху при приготовлении горячих блюд, закусок	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
	<b>Практическое занятие № 5.</b> 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
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b> <b>Самостоятельная работа № 2</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01

	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.		
<b>Тема 1.8.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/4/0</b>	
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие № 6</b> Составление технологической документации на продукцию общественного питания.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
	<b>Практическое занятие № 7</b> Работа со сборником рецептур, решение ситуационных задач	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
<b>Тема 1.9.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	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
<b>Тема 1.10.</b> Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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	<b>2/4/4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие № 8</b> 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
	<b>Практическое занятие № 9</b> Работа со сборником рецептур, решение ситуационных задач.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Самостоятельная работа № 3</b> Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	4	

	<b>Самостоятельная работа № 4</b> Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>126</b>	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>24/50/16</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Приготовление бульонов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/8/2</b>	
	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента, а также супов региональной кухни, авторских, брендовых. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторная работа № 1</b> 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)	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.2
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых. 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 2.1, ПК 2.2
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> <b>Самостоятельная работа № 1</b> Проработка конспекта учебного занятия.	2		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/0/2</b>	
	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 2.1, ПК 2.3
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> <b>Самостоятельная работа № 2</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.3

	Составление алгоритма приготовления и разработка рецептуры горячих соусов сложного ассортимента для лабораторных работ.		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/4/0</b>	
	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 2.1, ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа № 3</b> 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 2.1, ПК 2.3
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/8/0</b>	
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.4
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторная работа № 4</b> 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.	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.4
	<b>Лабораторная работа № 5</b> 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 2.1, ПК 2.4
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/4/2</b>	
	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).	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.5

	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, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа № 6</b> 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 2.1, ПК 2.5
	<b>Лабораторная работа № 7</b> Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> <b>Самостоятельная работа № 3</b> 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 2.1, ПК 2.5
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b> 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. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы	<b>2/8/4</b> 2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.6
<b>Тема 2.9.</b> Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из морепродуктов	<b>Содержание</b> Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из морепродуктов: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор	<b>2/8/4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.6

	соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторная работа № 8</b> 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 2.1, ПК 2.6
	<b>Лабораторная работа № 9</b> 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 2.1, ПК 2.6
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> <b>Самостоятельная работа № 4</b> Проработка конспекта по темам раздела с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. <b>Самостоятельная работа № 5</b> 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 2.1, ПК 2.6
<b>Тема 2.10.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Варианты подбора приправ и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.7
<b>Тема 2.11.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/8/4</b>	
Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.7

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторная работа № 10</b> 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 2.1, ПК 2.7
	<b>Лабораторная работа № 11</b> 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 2.1, ПК 2.7
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> <b>Самостоятельная работа № 6</b> Разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. <b>Самостоятельная работа № 7</b> 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 2.1, ПК 2.7
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<b>Содержание</b> 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.	<b>2/0/0</b> 2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.8
<b>Тема 2.13.</b> Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	<b>2/8/2</b> 2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.8
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	

	<p><b>Лабораторная работа № 12</b> 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).</p>	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.8
	<p><b>Лабораторная работа № 13</b> 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)</p>	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.8
	<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 <b>Самостоятельная работа № 8</b> Разработать слайды презентации по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.8
<p><b>Курсовой проект (работа)</b> <b>Тематика курсовых проектов (работ)</b> 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.</p>	30		

<p>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</p> <p>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</p> <p>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>		
<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</b></p> <p>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы.</p> <p>2. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>3. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</p> <p>4. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.</p> <p>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.</p>	30	

<p>6. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>7. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>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, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</p> <p>9. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p>		
<p><b>Промежуточная аттестация экзамен (комплексный)</b></p>	<p><b>12/6 (конс)</b></p>	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	<p><b>72</b></p>	

<p>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.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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</p>		
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>2. Проверка наличия, заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального</p>	180	

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.		
<b>Всего</b>	<b>424</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ: № 6 Приготовление, оформление горячих блюд из мяса птицы и рыбы, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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. Дополнительные источники

1. ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

2. ЭБС «Лань»

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 ОК.01 ОК.04 ОК.10 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с	выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; оптимально выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструмент, посуду, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

инструкциями и регламентами	<p>рационально размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы на рабочем месте;</p> <p>точно оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответственно распределяет задания между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответственно организует хранение сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>подготавливает к работе, эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи;</p> <p>точно, в соответствии заданию ведет расчеты в потребности в сырье, продуктах;</p> <p>правильно оформляет заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 2.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3 ПК 2.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 Осуществлять приготовление, Непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. ПК 2.2. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 Осуществлять приготовление, Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из</p>	<p>организует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <p>адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправ, точно распознает недоброкачественные продукты;</p> <p>оптимизирует процесс приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов):</p> <p>продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессионально демонстрирует навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>контролирует соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>контролирует соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <p>корректно использует цветные разделочные доски; отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение</p>	

<p>овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5. ПК 2.2. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04</p> <p>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</p> <p>ПК 2.6. ПК 2.2. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. ПК 2.2. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.10</p> <p>Осуществлять приготовление, Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; в соответствии времени выполняет работы по нормативам;</p> <p>в соответствии массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок соблюдает требования рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); контролирует соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>создает гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); создает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</p> <p>эстетично, аккуратно упаковывает готовую горячую кулинарную продукцию для отпуски на вынос</p>	
---	---	--

потребителей, видов и форм обслуживания		
<p>ПК 2.8. ПК 2.2. ОК.01 ОК.07 ОК.09 ОК.10 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>осуществляет разработку, адаптацию рецептур, актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; оптимально, точно выбирает тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; осуществляет соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; выбирает соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; точно выбирает направления изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; точно, правильно ведет расчеты, оформляет результаты проработки; рассчитывает количество сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильно определяет нормы отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правильно оформляет акт проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимально выбирает способ презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрирует профессиональные навыки выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

**Приложение 1.3**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	3
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	27
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>28</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	28
2.2. Структура профессионального модуля .....	28
2.3. Содержание профессионального модуля .....	29
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>41</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	41
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	41
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>41</b>

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

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

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

Профессиональный модуль включен в часть основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	<p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	-
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	-
ОК.09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-
ПК 3.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</p>

	<p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними последовательность выполнения технологических операций требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды возможные последствия нарушения санитарии и гигиены виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств правила утилизации непищевых отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами обеспечение наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--	---	---

	требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
ПК 3.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой</p>	<p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>	<p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>и способом обслуживания и т.д.  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке  обеспечивать безопасность готовых соусов  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом  холодных соусов, заправок сложного ассортимента  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания  контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок  организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок  вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче  консультировать потребителей  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов  промышленного производства  техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос  методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента  температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента  требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок  правила и техники общения, ориентированные на потребителя  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

ПК 3.3	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов варианты подбора пряностей и приправ ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности температурный режим, последовательность выполнения технологических операций современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	---	---	---

	<p>особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса</p> <p>оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания</p> <p>контролировать температуру подачи салатов</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость салатов</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче</p> <p>консультировать потребителей</p>	<p>высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов</p> <p>промышленного производства</p> <p>техника порционирования, варианты оформления</p> <p>сложных салатов для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 3.4	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок варианты подбора пряностей и приправ ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности температурный режим, последовательность выполнения технологических операций современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	---	--

	<p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов</p> <p>промышленного производства техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

ПК 3.5	<p>процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	--	---	--

		<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса</p> <p>оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из</p>	
--	--	---	--

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
ПК 3.6	<p>выполнять и контролировать при.026готовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд</p>	<p>выполнения приготвление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые</p>	<p>из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	
--	---	---	--

	<p>дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
ПК 3.7	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа,</p>	<p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе</p>

	<p>требований по безопасности продукции</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)</p> <p>современное высокотехнологическое оборудование и способы его применения</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами</p> <p>правила организации проработки рецептур</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам</p>	<p>авторских, брендовых, региональных ведения расчетов с потребителями</p>
--	---	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	44	61
Самостоятельная работа	18	-
Практика, в т.ч.:		144
учебная		36
производственная		108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
УП 03в форме дифференцированного зачета		
ПП 03 в форме дифференцированного зачета		
ПМ 03 квалификационный экзамен	12	12
Всего	<b>74</b>	<b>217</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	<b>49</b>	<b>27</b>	<b>14</b>	14	-	<b>8</b>		
ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>74</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	30	-	<b>10</b>		
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>279</b>	<b>205</b>		<b>44</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</b>		49	
<b>МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		49	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	2/4/2	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	2/4/0	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок..	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1
<b>Тема 1.3.</b> Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных	<b>Содержание</b>	2/4/0	
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции, организация рабочего места повара в холодном цеху при приготовлении холодных блюд и закусок	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		

изделий и закусок сложного ассортимента	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1
	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1
<b>Тема 1.4.</b> Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/6/2</b>	
	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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.2
	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	
	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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.2
	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.2
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
<b>Тема 1.5</b> Инновационные технологии при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/2/0</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать)	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> 1. «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки».	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.2
<b>Тема 1.6</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1/2</b>	

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.2,
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.2,
<b>Тема 1.7</b> Техническое оснащение работ по приготовлению, хранению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/6/2</b>	
	Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.2,
	Техническое оснащение работ по подготовке к реализации. Виды торгового технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.2,
	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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.2,
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.2,
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0/2</b>	

Классификация, ассортимент холодных блюд и закусок сложного ассортимента	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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение: «Использование алкогольных напитков для приготовления холодных соусов».	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 2.2</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/6/2</b>	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. 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	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1. Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнить опорный конспект по теме «Национальные и региональные соусы»	2	
<b>Тема 2.3</b> Классификация, ассортимент салатов сложного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>2/0/2</b>	
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов сложного 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 в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03

	Выполнить творческую работу по теме: «Приготовление региональных салатов с использованием лесных даров в Братске»		
<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов из свежих и вареных овощей сложного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>2/4/0</b>	
	Технология приготовления салатов из свежих и вареных овощей: 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	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> . Приготовление, оформление и отпуск 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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
<b>Тема 2.5</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	Технология приготовления салатов из мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов, с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.		ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 2.6</b> Приготовление, подготовка к реализации винегретов	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	Технология приготовления винегретов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов.		ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 2.7</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>2/6/2</b>	
	Технология приготовления теплых салатов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнить электронную презентацию на тему «История происхождения салатов»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 2.8</b> Классификация, ассортимент бутербродов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03

	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.		
<b>Тема 2.9</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов сложного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>2/4/2</b>	
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, тапасов. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнить сообщение: «Все о канапе. Современные бутерброды».	2	
<b>Тема 2.10</b> Ассортимент холодных закусок из овощей, сыра, яиц	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	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	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 2.11</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/4/0</b>	
	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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
<b>Тема 2.12</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/4/0</b>	
	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, технология приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила, варианты подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3

<b>Тема 2.13</b> Ассортимент холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из мяса	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 2.14</b> Ассортимент холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>2/0/0</b>	
	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из домашней птицы, кролика, дичи. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок, технология приготовления холодных блюд из домашней птицы, кролика, дичи. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной (домашней) птицы для отпуска на вынос.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 2.15</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2/6/0</b>	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 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. 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.		<b>36</b>	

<p>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>8. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>9. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>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).</p> <p>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами</p>	108	

<p>организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>7. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>8. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>279</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория учебная кухня ресторана, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ № 2 приготовление, оформление холодных блюд и закусок оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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. – 6-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Воробьева Н.Ю. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Н.Ю. Воробьева – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 272 с.

2. Косинова Ж.В. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ж.В. Косинова. – М.: образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 224 с.

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Лаушкина. – 7-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 256 с.

4. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 ОК 01-05	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Использует информационные технологии в профессиональной деятельности Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля.
ПК 3.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю;

	<p>Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Использует информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>-экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p>-оценка тестового контроля</p> <p>-квалификационные испытания</p>
ПК 3.4	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Использует информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
ПК 3.4	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Использует информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
ПК 3.5	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Использует информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
ПК 3.6	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Использует информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
ПК 3.7	<p>Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,</p>	

	<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Использует информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
--	--	--

**Приложение 1.4**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>89</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ...	89
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	89
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ...	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>103</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	103
2.2. Структура профессионального модуля .....	103
2.3. Содержание профессионального модуля .....	105
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	113
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>116</b>

**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»**

**1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной 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 и профессиональные компетенции.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

**1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- порядок оценки результатов, решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	-
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации</li> </ul>	-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска</li> </ul>		
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>	
ОК.07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- правила поведения в чрезвычайных ситуациях</li> </ul>	
ОК.09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>	

ОК.10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие; и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе; и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 4.1.	<p>-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами -расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение</p>	<p>-процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними -последовательность выполнения технологических операций</p>	<p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>

	<p>на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте -демонстрировать приемы рационального размещения контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы оборудования на рабочем месте повара - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств - правила утилизации непищевых отходов - виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение -выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
ПК.4.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных правила выбора, требования к качеству, принципы</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонность  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.  организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления  обеспечивать безопасность готовой продукции  определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты  оценивать качество органолептическим</p>	<p>сочетаемости основных продуктов и характеристика региональных видов сырья, продуктов дополнительных ингредиентов к ним</p>	
--	---	---	--

	<p>способом предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания контролировать температуру подачи холодных десертов организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) рассчитывать стоимость холодных десертов вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>		
ПК 4.3	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов</p>

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

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

	<p>транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)          рассчитывать стоимость горячих десертов          вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи          поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей</p>		
ПК4.4	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве          контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов          сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков          контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью          использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции          контролировать, осуществлять выбор,</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных          правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним          характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента          варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков          варианты подбора пряностей и приправ          ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования          правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

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

	<p>контролировать температуру подачи холодных напитков</p> <p>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>ассортимента для подачи сложного ассортимента</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 4.5	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

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

	<p>массы продукта в процессе приготовления  обеспечивать безопасность готовой продукции  определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки  оценивать качество органолептическим способом  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков  сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания  контролировать температуру подачи горячих напитков  организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)  рассчитывать стоимость горячих напитков  вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей</p>	<p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента  требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента  правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента  правила и техники общения, ориентированные на потребителя  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>		
ПК 4.6	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами</p> <p>правила организации проработки рецептур</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ведение расчетов, оформления и презентации результатов проработки</p>

	отходов и потерь при приготовлении оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры		
--	---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	68	XX
Практические занятия		10
Лабораторные работы		20
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 04.01		
МДК 04.02		
УП 04 в форме дифференцированного зачета	36	36
ПП 04 в форме дифференцированного зачета	108	108
ПМ 04 экзамен	12	
<b>Всего</b>	<b>224</b>	<b>174</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки							
			Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Практические занятия	Лабораторные работы	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК 01-07, 09-11 ПК 4.1-4.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	10	32	22	10	-	-	-	36
ОК 01-07,	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к	36	20	36	16		20	-	-	108

09-11 ПК 4.1-4.6	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента										
	Учебная практика	<b>36</b>								<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>									<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>									
	<b>Всего:</b>	<b>224</b>	<b>30</b>	<b>68</b>	<b>38</b>	<b>10</b>	<b>20</b>			<b>36</b>	<b>108</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>32</b>	
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента</p> <p>Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p> <p>Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. холодных и горячих десертов, напитков</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p>Практическое занятие. 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.</p>	<p><b>10/4</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p></p> <p>4</p>	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 04.1-4.6
<b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции</p> <p>Взбивание яиц с сахаром с добавлением горячих ингредиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане. Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами. Взбивание желированных основ, взбивание смесей с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием. Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков, вынимание из форм замороженных смесей.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p><b>8</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 4.1-4.6
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/6</b>	

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 4.1-4.6
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного 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	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>			

<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>14/8</b>	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 4.2-4.3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	<b>2</b>	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусосового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	<b>2</b>	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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 холодных 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)	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	<b>4</b>		

	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	4	
<b>Тема 2.2</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>14/8</b>	
	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	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 4.2-4.3
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование. 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	
	Технология приготовления горячего суфле, брауни, воздушного пирога, кекса с глазурью. каши гурьевской, снежков из шоколада. Горячие десерты на основе творога: творожные шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	4	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			

	<p>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	
Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК. 4.4-ПК.4.6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b> 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		

	<p>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8.Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b>  <b>Виды работ:</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <li>3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> </ol>	<b>36</b>	ПК 4.1-4.6

<p>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.</p> <p>12.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка, в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и</p>	108	ПК 4.1-4.6

<p>горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<b>Промежуточная аттестация Экзамен</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>224</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории учебная кухня ресторана; учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ: №4 Приготовление, оформление изделий из шоколада, сахара, карамели и марципана оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

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

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

14. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
15. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с.
16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с.
17. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с.
18. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 304 с.
19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.
20. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.
21. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с.
22. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
23. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
24. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
25. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
26. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
27. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

28. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

29. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

30. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

31. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

32. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2019. — 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко — Москва: Ресторанные ведомости, 2014. — 160 с.

3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

<p>ПК 4.2 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов и сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.4.  ОК 01-07,  ОК 09, ОК 10</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;  выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 4.5  ОК 01-07,  ОК 09, ОК 10</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для</p>

	<p>устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.6 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

**Приложение 1.5**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>122</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	122
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	122
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>140</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	140
2.2. Структура профессионального модуля .....	140
2.3. Содержание профессионального модуля .....	142
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>113</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	113
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	155
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>156</b>

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

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации	-

	оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов	-

	<p>профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила построения устных сообщений</p>	
ОК.09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-
ОК.10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-
ОК.11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p>	<p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>	-

	презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ПК 5.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>оценивать наличие ресурсов составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности,</p>	<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>

	<p>пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>оценивать наличие ресурсов</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности,</p>		
--	---	--	--

	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		
ПК 5.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил распознавать недоброкачественные продукты контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов контролировать ротацию продуктов оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения</p>	<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры) соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при</p>	<p>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

	<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,</p>	<p>приготовлении отделочных полуфабрикатов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>	
--	--	---	--

	<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>		
ПК 5.3	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил распознавать недоброкачественные продукты контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>

	<p>контролировать ротацию продуктов оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП) контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба доводить тесто до определенной консистенции определять степень готовности хлебобулочных</p>	<p>праздничного хлеба сложного ассортимента методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	
--	--	---	--

	<p>изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб</p>		
--	---	--	--

	<p>на вынос и для транспортирования рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>		
ПК 5.4	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил распознавать недоброкачественные продукты контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимента, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи виды, назначение столовой посуды для отпуски с раздачи,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов</p> <p>контролировать ротацию продуктов</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>сложного ассортимента</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p>	
--	--	--	--

	<p>         доводить тесто до определенной консистенции          определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента          владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий          вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий          соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости          выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду          проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос          порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции          контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)          контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности          контролировать выбор контейнеров, упаковочных       </p>		
--	---	--	--

	<p>материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования          рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента          поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		
ПК 5.5	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов          организовывать их хранение до момента использования          выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил          распознавать недоброкачественные продукты          контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью          использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания          температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов          ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ          техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов контролировать ротацию продуктов оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП) контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских</p>	<p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	
--	--	--	--

<p>изделий сложного ассортимента          доводить тесто до определенной консистенции          определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента          владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий          соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости          выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду          проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос          порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции          контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)          контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности</p>		
--	--	--

	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами правила организации проработки рецептур правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам правила расчета себестоимости	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ведения расчетов, оформления результатов проработки

	отходов и потерь при приготовлении оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству проводить мастер-класс для представления		
--	--	--	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК Способность использовать современные методы в приготовлении, творческом оформлении, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	Практический опыт: в организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию региональных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом безопасности готовой продукции. Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, современные методы приготовления региональных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Умения: применять, современные способы приготовления региональных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	2	Знание и владение современными методами технологии в приготовлении мучных кондитерских изделий, используемых на предприятиях пищевой промышленности региона
			Лабораторное занятие №11 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	4	
2	ПК Способность использовать современные	Практический опыт: в организации и ведении процессов приготовления,	Лабораторное занятие №14 Приготовление, оформление	4	

методы в приготовлении, творческом оформлении, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	творческого оформления и подготовки к использованию региональных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом безопасности готовой продукции. Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, современные методы приготовления региональных пирожных и тортов сложного ассортимента Умения: применять, современные способы приготовления региональных пирожных и тортов сложного ассортимента.	пирожных изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности города Братска		
		Тема 2.17. Приготовление, подготовка к реализации тортов сложного ассортимента, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	2	
		Лабораторное занятие №18 Приготовление, оформление сложных тортов, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности города Братска	4	
		Тема 2.15. Стандартизация и контроль качества продукции в городе Братске	2	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	86	124
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	36	36
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 05.01	50	
МДК 05.02	170	
УП 05 Дифференцированный зачет	72	72
ПП 05 Дифференцированный зачет	144	144
ПМ 05(квалификационный)	24	
	12	
Всего	<b>472</b>	<b>340</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1. – 5.3 ОК 1, ОК11	Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>50</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	20	x	<b>10</b>		
ПК 5.1. – 5.6 ОК 1, ОК 11	Раздел 2 МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>170</b>	<b>104</b>	<b>40</b>	40	x	<b>26</b>		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>X</b>					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>144</b>	<b>X</b>						<b>144</b>
	Промежуточная аттестация								
	<b>Всего:</b>	<b>472</b>	<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		50/20	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b> Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2/0 2	ОК01, ОК02, ОК 05. ОК 06. ПК 5.1.ПК 5.4.
<b>Тема 1.2.</b> Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b> 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	2/0 2	ОК01, ОК02, ОК 05. ОК 06. ПК 5.1. ПК5.2, ПК 5.3.
<b>Тема 1.3.</b> Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2/0 2	ОК 05. ОК 06. ОК09, ПК 5.1. ПК5.2, ПК 5.6.
<b>Тема 1.4.</b> Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	<b>Содержание</b>	2/10	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	ОК 05. ОК 06., ОК09, ПК 5.3. ПК 5.4.
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>		
	<b>1. Самостоятельная работа обучающегося №1</b> Работа с учетно-отчетной документацией кондитера <b>2. Самостоятельная работа обучающегося №2</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2 2	ОК09, ОК10. ПК5.6.

	<p><b>1 Практическое занятие №1.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.</p> <p><b>2. Практическое занятие №2.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.</p> <p><b>3. Практическое занятие № 3.</b> Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.</p> <p><b>4. Практическое занятие № 4.</b> Разработка наряда-заказа.</p> <p><b>5. Практическое занятие № 5.</b> Разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.</p>	2 2 2 2 2	ОК 01, ОК0 2 ,ОК03,ОК09, ПК5.1 , ПК5.2
<b>Тема 1.5.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2/0 2	ОК 05., ОК 06.,ПК 5.3.
<b>Тема 1.6.</b> Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/0 2	ОК 05., ОК 06., ПК 5.3. ПК 5.4.
<b>Тема 1.7.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные,	<b>Содержание</b> 1.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. 2.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	2/2/0 2	ОК 05., ОК 06. ПК 5.1.

мучные кондитерские изделия	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>1. Практическое занятие № 6.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	ОК 01., ОК 02. ПК 5.1. У.4 П.3
<b>Тема 1.8.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе Пищевые смеси промышленного производства	<b>Содержание</b>	2/0	
	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.	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.1., ПК 5.2.
<b>Тема 1.9.</b> Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья	<b>Содержание</b>	2/4	
	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.
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>		
	<b>1. Самостоятельная работа обучающегося №3</b> Проработка конспектов учебных занятий (по вопросам, составленным преподавателем).	2	ОК 09., ОК 10. ПК 5.4
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>1. Практическое занятие № 7</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ОК 01., ОК 02., ПК 5.6.	
<b>Тема 1.10.</b> Техническое оснащение Инвентарь и приспособления	<b>Содержание</b>	2/6	
	1. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.	2	ОК 05., ОК 06., ПК 5.1. 3.1
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>		
	<b>1 Самостоятельная работа обучающегося №4.</b> Работа с системой ХАССП, по обеспечению безопасности продукции и услуг в организациях питания	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.
<b>2. Самостоятельная работа обучающегося №5</b>	2		

	Работа со справочное литературой по теме: техническое оснащение кондитерского цеха.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>1. Практическое занятие №8.</b> Отработка умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	OK 09. OK 10. ПК 5.6
	<b>2. Практическое занятие №9</b> Оформление заявок на склад	2	
	<b>3. Практическое занятие №10.</b> Составление технико- технологической карты.	2	
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
<b>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий..	<b>Содержание</b> 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 изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	2/2 2/0	OK 05., OK 06., ПК 5.2.
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>		
	<b>1. Самостоятельная работа обучающегося №1.</b> Работа с нормативной и технологической документацией по теме: отделочные полуфабрикаты.	2	OK01, OK02, OK.05.
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление карамели, желе, используемой при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 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	2/0 2	OK 05.OK 06.ПК 5.2.
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури, используемой при приготовлении сложных	<b>Содержание</b> Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури	2/0 2	OK 05., OK 06., ПК 5.2.

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося №2</b> Проработка конспектов учебных занятий (по вопросам, составленным преподавателем). к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ОК 09., ОК 10., ПК 5.6.
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление кремов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	2/0	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 05., ОК 06., ПК 5.2.
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>		
	Самостоятельная работа обучающегося №3 Работа со справочной литературой по теме: отделочные полуфабрикаты сложного ассортимента	2	ОК 09., ОК 10., ПК 5.6.
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление посыпок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	2/0	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК 05., ОК 06., ПК 5.2.
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	2/6	
	1. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения видов мучных кондитерских изделий.	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>1. Практическое занятие №1.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок	2	ОК 01., ОК 02. ПК 5.2.
	<b>2. Лабораторное занятие №1</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4	
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающегося №4</b> Работа с нормативной и технологической документацией по теме: фарши и начинки.	2	ОК 09., ОК 10., ПК 5.6.	
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации	<b>Содержание</b>	2/28	
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству,	2	ОК 05. ОК 06.

хлебобулочных изделий сложного ассортимента и праздничного хлеба.	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.		ПК 5.3.
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	18	
	<b>1. Практическое занятие №2.</b> Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста. <b>2. Лабораторное занятие №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. <b>3. Практическое занятие № 3</b> Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста. <b>4. Лабораторное занятие № 3</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста <b>5. Лабораторное занятие №4.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста.	2 6 2 4 4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 5.1. ПК 5.3.
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №5 Работа с нормативной и технологической документацией по теме: хлебобулочные изделия сложного ассортимента..	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 3</b> Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста. Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. <b>Лабораторное занятие № 3</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста <b>Лабораторное занятие №4</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	2 4 4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 5.3.
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных мучных	<b>Содержание</b> <b>Технология приготовления вафельного, сдобного, песочного, пряничного теста.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из теста.	2/18 2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.4.

кондитерских изделий из вафельного, сдобного, песочного, пряничного 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.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>1. Практическое занятие № 4</b> Расчет сырья для приготовления сложных изделий из вафельного теста.	2	ОК01, ОК02, ОК04, ОК10 ПК 5.4.
	<b>2. Лабораторное занятие №5</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста.	4	
	<b>3. Практическое занятие №5</b> Расчет сырья для приготовления изделий из пряничного теста.	2	
	<b>4. Лабораторное занятие №6</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	4	
	<b>5. Практическое занятие №6</b> Расчет сырья для приготовления изделий из песочного теста.	2	
	<b>6. Лабораторное занятие №7</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста	4	
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающегося №6</b> Проработка конспектов учебных занятий (по вопросам, составленным преподавателем).	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.	
<b>Консультация №1</b> Технология приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	2/0		
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного, слоеного теста	<b>Содержание</b>	4/18	
	Технология приготовления бисквитного, заварного, слоеного 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.
	<b>Консультация №2</b> Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>1. Практическая работа №7</b> Расчет сырья для приготовления изделий из бисквита основного с подогревом и масляного.	2	ОК 03. ОК 04. ОК 09. ОК 10. ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.6.
	<b>2. Лабораторное занятие №8</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквита основного с подогревом, бисквита масляного.	4	
	<b>3. Практическое занятие №8</b> Расчет сырья для приготовления изделий из заварного полуфабриката	2	
	<b>4. Лабораторное занятие №9</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката.	4	
	<b>5. Практическое занятие № 9</b> Расчет сырья для приготовления изделий из слоеного полуфабриката	2	
	<b>6. Лабораторное занятие №10</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного полуфабриката.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	<b>1. Самостоятельная работа обучающегося №7</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы.	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.
	<b>2. Самостоятельная работа обучающегося №8</b> Работа со справочной литературой по теме: мучные кондитерские изделия сложного ассортимента.	2	
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	<b>Содержание</b>	2/6	
	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.
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося №9</b> Работа со справочной литературой по теме: изготовление пирожных сложного ассортимента	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>1. Практическое занятие №10</b>	2	ОК 01.

	Расчет сырья для приготовления изделий из воздушного полуфабриката <b>2. Лабораторное занятие №11</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона.	4	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 5.2. ПК 5.4.
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.5.
	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	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <b>Самостоятельная работа обучающегося №10</b> Работа с технологической документацией по теме: приготовление пирожных сложного ассортимента	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление и оформление бисквитных, песочных пирожных сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.5.
	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	
	<b>Консультация №3</b> Отделочные полуфабрикаты сложного ассортимента.	2/0	
<b>Тема 2.13.</b> Приготовление и оформление заварных, слоеных пирожных сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	2/0	ОК 05. ОК 06. ПК 5.5.
	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. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или		

	сахарной пудрой.		
<b>Тема 2.14.</b> Стандартизация и контроль качества продукции в городе Братске	<b>Содержание</b>	4/18	
	Стандартизация и контроль качества продукции в городе Братске	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.1
	<b>Консультация №4</b> Изготовление и оформление пирожных сложного ассортимента.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>1. Практическое занятие №11</b> Расчет сырья для приготовления пирожных.	2	ОК 01. ОК 02.
	<b>2. Лабораторное занятие №12</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	4	ОК 03. ОК 04. ПК 5.2. ПК 5.5.
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося №11</b> Подготовка к лабораторным занятиям по теме: изготовление пирожных с использованием методических рекомендаций преподавателя.	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
<b>Лабораторное занятие №13</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных, заварных пирожных.	6	ОК 03. ОК 04. ПК 5.2.	
<b>Лабораторное занятие №14</b> Приготовление, оформление пирожных изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности города Братска.	6	ПК 5.5.	
<b>Тема 2.15.</b> Приготовление, подготовка к реализации тортов сложного ассортимента, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона.	<b>Содержание</b>	2/16	
	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. Способы подачи праздничных тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	ОК 05. ОК 06. ПК 5.5.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>1. Практическое занятие №12</b> Расчет сырья для приготовления тортов.	2	ОК 01. ОК 02.
<b>2. Лабораторное занятие №15</b>	4	ОК 03.	

	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных бисквитных тортов.		ОК 04. ПК 5.2. ПК 5.5.
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося №12</b> Подготовка к лабораторным занятиям по теме: изготовление тортов, с использованием методических рекомендаций преподавателя.	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторное занятие №16</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных песочных, заварных тортов.	6	ОК 03. ОК 04. ПК 5.5. ПК 5.6.
	<b>Лабораторное занятие № 17</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных воздушных, воздушно-ореховых тортов.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося №13</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой по теме: торты.	2	ОК 09. ОК 10. ПК 5.6.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторное занятие №18</b> Приготовление, оформление сложных тортов, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности города Братска.	4	ОК 03. ОК 04. ПК 5.5. ПК 5.6.
	<b>Консультация №5</b> Изготовление и оформление тортов сложного ассортимента	2	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 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.	72		

<p>полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>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.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Дифференцированный зачет</p>		
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями,</p>	144	

<p>регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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</p>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	12	
<b>Всего</b>	436	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по видам работ: №4 Приготовление, оформление изделий из шоколада, сахара, карамели и марципана; №5 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2023. – 240 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

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

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

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

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

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

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

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

13. 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].

14. 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].

15. 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.

16. 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

17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности 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:

18. 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»].

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

20. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

21. Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь». Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1, ОК.01, ОК.02	<p>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;</p> <p>Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный</p>

	<p>Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>Контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,</p>	
--	---	--

	<p>отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p>	
ПК 5.2. ОК.01, ОК.09	<p>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;</p> <p>Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>Контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>-заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>-заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>-оценка решения ситуационных задач;</p> <p>-оценка тестового контроля.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-практических заданий;</li> <li>-выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>-экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> <li>-оценка тестового контроля</li> <li>-квалификационные испытания</li> <li>-экзамен квалификационный</li> </ul>

	<p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование</p>	
--	---	--

	<p>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 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</p>	
--	--	--

	<p>презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p>	
<p>ПК 5.3. ОК.01, ОК.02, ОК.09</p>	<p>Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>Контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>-заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>-заданий по самостоятельной работе</li> <li>-оценка решения ситуационных задач;</li> <li>-оценка тестового контроля.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-практических заданий;</li> <li>-выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>-экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> <li>-оценка тестового контроля</li> <li>-квалификационные испытания</li> <li>-экзамен квалификационный</li> </ul>

	<p>Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p>	
ПК 5.4. ОК.01, ОК.02	<p>Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>Контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>-заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>-заданий по самостоятельной работе</li> <li>-оценка решения ситуационных задач;</li> <li>-оценка тестового контроля.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-практических заданий;</li> <li>-выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>-экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> <li>-оценка тестового контроля</li> <li>-квалификационные испытания</li> <li>-экзамен квалификационный</li> </ul>

	<p>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</p>	
ПК 5.5. ОК.10.	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный</p>
ПК 5.6. ОК.09, ОК.11	<p>Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/</p>

	<p>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 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</p>	<p>лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный</p>
--	--	--

**Приложение 1.6**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	3
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	11
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>13</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	13
2.2. Структура профессионального модуля .....	13
2.3. Содержание профессионального модуля .....	14
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>25</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	25
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	25
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	-

	<p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 6.1	<p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p> <p>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</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков</p> <p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков</p>	<p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики</p> <p>классификация организаций питания</p> <p>стиль ресторанного меню</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время</p> <p>принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню</p> <p>сезонность кухни и ресторанного меню</p> <p>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания</p> <p>применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета</p>	<p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		стоимости кулинарной и кондитерской продукции	
ПК 6.2	<p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями дисциплинарные процедуры в организации питания</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды способы получения информации о работе бригады/команды со стороны</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде</p> <p>психологические типы характеров работников</p> <p>системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>	<p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>
ПК 6.3	<p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания</p>	<p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p> <p>контроль хранения запасов, обеспечения сохранности</p>

	<p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности определять потребность для выполнения производственной программы контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования изменения, происходящие в продуктах при их хранении сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве процедура и правила инвентаризации запасов продуктов порядок списания продуктов (потерь при хранении) современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)</p>	<p>запасов проведение инвентаризации запасов</p>
ПК 6.4	<p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли</p>	<p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала особенности деятельности организаций питания различных категорий</p>	<p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля,</p>

	<p>определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни</p> <p>оценивать работу подчиненного персонала</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания:</p> <p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана</p> <p>отраслевые стандарты</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана</p> <p>правила, нормативы учета рабочего времени персонала</p> <p>стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011</p> <p>классификацию организаций питания</p> <p>структуру организации питания</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей</p> <p>схемы, правила проведения производственного контроля</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков</p> <p>собственного производства</p> <p>правила составления графиков выхода на работу</p>	<p>периодичность и формы контроля)</p>
ПК 6.5	<p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в</p>	<p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)</p> <p>способы и формы инструктирования персонала</p>	<p>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и</p>

	<p>обучении, направления обучения выбирать методы обучения, инструктирования составлять программу обучения оценивать результаты обучения координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции 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</p>	<p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте виды инструктажей, их назначение роль наставничества в обучении на рабочем месте методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения правила составления программ обучения методики обучения в процессе трудовой деятельности принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>	<p>кондитерского дела на рабочем месте оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>
--	--	---	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2	знать виды организационных требований (в т.ч. в ДООУ и школьных столовых) и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала, выполнять и контролировать текущее планирование	Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	10	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Подготовка рабочих кадров для профессии повар детского питания. Включает в себя профессиональную и над
2.	ОК 01, ОК 10, ПК 6.1, ПК 6.2	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий	Тема 1.4 Виды меню и их характеристика	2	профессиональную подготовку. Формирование знаний и умений по приготовлению блюд для детей дошкольного и школьного возраста.

		потребителей (в т.ч. школьники и дошкольники)		
3.	ОК 01, ОК 10, ПК 6.1, ПК 6.2	рассчитывать стоимость готовой продукции (в т.ч. в ДОУ и школьных столовых)	Тема 1.5 Калькуляция цен	14
4.	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.3	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания (в т.ч. в ДОУ и школьных столовых)	Тема 1.6 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	6
5.	ОК 01, ОК 10, ПК 6.1, ПК 6.2	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины	Тема 1.7 Материальная ответственность и выявление рисков в области сохранности запасов	4
6.	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении	Тема 1.8 Категории производственного персонала организации питания.	16
7.	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.5	координировать деятельность подчиненного персонала, управлять конфликтными ситуациями, проводить тренинги	Тема 1.9 Конфликты в организации питания	6
8.	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания (в т.ч. в ДОУ и школьных столовых)	Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	232	48
Курсовая работа (проект)	30	-
Самостоятельная работа	36	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	-	-
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 06.01	-	-
ПП 06 в форме дифференцированного зачета	-	-
ПМ 06в форме квалификационного экзамена	12	-
<b>Всего</b>	<b>268</b>	<b>156</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 02, ОК 04, ОК 10, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.5	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	122	42		80	24	28		
ОК 02, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.4, ПК 6.5	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	38	6		32	6	8		
-	Учебная практика	-	-					-	
ОК 02, ОК 04, ОК 10, ПК 6.1-6.5	Производственная практика	108	108						108
ОК 02, ОК 04, ОК 10, ПК 6.1-6.5	Промежуточная аттестация	12							
	<b>Всего:</b>	<b>268</b>	<b>158</b>		<b>22</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>			
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>			
<b>Тема 1.1</b> Отраслевые особенности организаций питания	<p><b>Содержание</b></p> <p>Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания.</p> <p>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 ( в т.ч. школьники и дошкольники).</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p><b>1. Практическое занятие №1.</b> Изучение требований к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания)</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Изучение отраслевых нормативных документов: ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>2. Изучение направлений перспективного развития организаций питания.</p> <p>3. Особенности организации питания в ДОУ и школьных столовых.</p>	<p><b>10</b></p> <p>2</p> <p><b>2</b></p> <p>2</p> <p><b>6</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2
<b>Тема 1.2</b> Виды услуг организаций питания	<p><b>Содержание</b></p> <p>Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования).</p>	<p><b>2</b></p> <p>2</p>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2
<b>Тема 1.3</b> Производственная и организационная структура организаций питания	<p><b>Содержание</b></p> <p>Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p><b>1. Практическое занятие № 2.</b> Проведение сравнительного анализа структур производственных помещений организаций питания различного типа.</p>	<p><b>6</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	1. Разработка структуры конкретной организации питания.	2	
<b>Тема 1.4</b> Виды меню и их характеристика	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.1, ПК 6.2
	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. Организация питания в ДОУ и школьных столовых, составление меню. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.	2	
<b>Тема 1.5</b> Калькуляция цен	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.1, ПК 6.2
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 3.</b> Составление сметы на затраты на основании калькуляции блюд.	2	
	<b>2. Практическое занятие № 4.</b> Оформление калькуляционной карточки	2	
	<b>3. Практическое занятие № 5.</b> Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	
	<b>4. Практическое занятие № 6.</b> Выбор стиля оформления меню и способа презентации (дизайн меню).	2	
	<b>5. Практическое занятие № 7.</b> Расчет энергетической ценности блюд в меню (в т.ч в школьной столовой)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	1. Решение ситуационных задач по изменению ассортимента в зависимости от изменения спроса и сезона.	2	
<b>Тема 1.6</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.3
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Ресурсное обеспечение ДОУ и школьных столовых.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 8.</b>	2	

	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	1. Решение ситуационных задач по учету сырья на производстве.	2	
<b>Тема 1.7</b> Материальная ответственность и выявление рисков в области сохранности запасов	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.1, ПК 6.2
	Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Программное обеспечение управления расходом продуктов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 9.</b> Инвентаризация товарных запасов.	2	
<b>Тема 1.8</b> Категории производственного персонала организации питания.	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.5
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 10.</b> Построение организационной структуры управления для предприятия питания.	2	
	<b>2. Практическое занятие № 11.</b> Применение методов управления на предприятиях общественного питания.	2	
	<b>3. Практическое занятие № 12.</b> Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	
	1. Решение ситуационных задач по теме «Организационные структуры управления на предприятии питания».	2	
	2. Решение ситуационных задач по теме: «Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания».	2	
	3. Решение ситуационных задач по расчету материального стимулирования сотрудников.	2	
4. Составление должностных обязанностей «Повара», «Кондитера», «Пекаря».	2		
<b>Тема 1.9</b> Конфликты в организации питания	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	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	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 13.</b>	2	

	Составление психологических тестов по выявлению конфликтного сотрудника.		
	<b>2. Практическое занятие № 14.</b> Определение способов разрешения конфликтных ситуаций в коллективе.	2	
<b>Тема 1.10</b> Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.5
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей 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.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 15.</b> Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.	2	
<b>Тема 1.11</b> Текущее планирование деятельности предприятия	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2
	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	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 16.</b> Планирование производственного задания (программы).	2	
	<b>2. Практическое занятие № 17.</b> Расчет товарооборота на предприятии общественного питания.	2	
	<b>3. Практическое занятие № 18.</b> Расчет количества сырья и кулинарных полуфабрикатов.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	1. Состав и порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.	2	
<b>Тема 1.12</b> Правила составления графиков работы	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2
	Виды, правила составления графиков работы. Штатное расписание. Правила составления табеля учета рабочего времени.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 19.</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	

	1. Анализ квалификационного состава работников производства.	2	
	2. Изучение Трудового кодекса Российской Федерации	2	
	3. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).	2	
<b>Тема 1.13</b> Производительность труда	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2
	Показатели производительности труда, факторы роста показателя.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 20.</b> Расчет производительности труда на предприятии общественного питания.	2	
<b>Тема 1.14</b> Методика расчета и анализ основных производственных показателей	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.5
	Методика расчета основных производственных показателей, анализ показателей.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 21.</b> Расчет мощности предприятия, показателей эффективности использования основных производственных фондов.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	2	
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>			
<b>МДК. 06.02. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.4
	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа (т.ч. в ДООУ и школьных столовых), 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	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 22.</b> Анализ организации отпуска готовой продукции из кухни.	2	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение контроль качества продукции и услуг.	2	
<b>Тема 2.2</b> Охрана труда и техника безопасности при выполнении работ	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.4
	Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Разработка инструкций, положений.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>1. Практическое занятие № 23.</b> Разработка инструкцию по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2	
	<b>2. Практическое занятие № 24.</b> Разработка плана мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	1. Виды инструктажей, их назначение. 2. Деловая игра: разработка тренинга для персонала предприятия общественного питания.	2 2	
<b>Тема 2.3</b> Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 10, ПК 6.2, ПК 6.5
	Понятие «наставничество» в организации. Внутренняя и внешняя школа в компании.	2	
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 6.2
	Подготовка к защите курсовой работы.		
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
	Подготовка к защите курсовой работы.		
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
	Подготовка к защите курсовой работы.		
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
	Подготовка к защите курсовой работы.		
<b>Защита курсовой работы</b>	<b>2</b>		
<b>Курсовая работа</b>		<b>30</b>	
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.			

<p>6. Характеристика подразделений (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</p> <p>7. Анализ показателей деятельности предприятия.</p> <p>8. Разработка, ведение расчетов. Расчет основных производственных показателей.</p> <p>9. Разработка, ведение расчетов и анализ показателей деятельности предприятия.</p> <p>10. Анализ показателей деятельности предприятия.</p> <p>11. Определение рекомендаций для улучшения показателей деятельности предприятия.</p> <p>12. Формирование рекомендаций для эффективной работы персонала.</p> <p>13. Заключение курсовой работы.</p> <p>14. Проверка оформления курсовой работы.</p> <p>15. Составление презентации и реферата для защиты курсовой работы.</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Ознакомление с предприятием общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>- Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>- Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>- Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> </ul> <p>2. Порядок приема на работу с обоснованием материальной ответственности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>- Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> </ul> <p>3. Особенности разделения труда на предприятии общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> </ul> <p>4. Особенности процесса проведения инвентаризации.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>- Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>- Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> </ul> <p>5. Порядок разработки новых блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>- Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>- Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>- Разработка различных видов меню.</li> <li>- Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> </ul> <p>6. Оценка качества готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> </ul>	108	

<p>7. Калькуляция на предприятии общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</li> <li>- Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> <li>- Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>- Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</li> <li>- Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>- Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</li> <li>- Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> <li>- Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</li> <li>- 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.</li> <li>- Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>8. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</li> <li>- Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</li> <li>- Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</li> <li>- Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</li> <li>- Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</li> </ul> <p>9. Менеджмент на предприятии общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</li> <li>- 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.</li> <li>- Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</li> <li>- Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</li> </ul>		
--	--	--

- 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.		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>268</b>	

#### 2.4. Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых 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.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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. 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.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

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

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

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

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

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

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 10	<p>Разрабатывает и контролирует ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Анализирует потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</p> <p>Принимает 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.</p> <p>Рассчитывает цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков.</p> <p>Выбирает формы и методы рекламы, взаимодействует с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков.</p>	<p>Контрольные работы, квалификационный экзамен.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
ПК 6.2 ОК 02 ОК 04 ОК 10	<p>Выполняет и контролирует текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями и взаимодействует со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p>	

	<p>Составляет графики работы с учетом потребности организации питания.</p> <p>Управляет конфликтными ситуациями, разрабатывает и осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.</p> <p>Предупреждает факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины.</p> <p>Рассчитывает по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции.</p> <p>Ведет утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	
<p>ПК 6.3</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 10</p>	<p>Выполняет и контролирует ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Взаимодействует со службой снабжения и ресурсного обеспечения.</p> <p>Оценивает потребности, обеспечивает наличие материальных и других ресурсов.</p> <p>Рассчитывает потребность и оформляет документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности.</p> <p>Определяет потребность для выполнения производственной программы.</p> <p>Контролирует условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения.</p> <p>Проводит инвентаризацию, контролирует сохранность запасов, составляет акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</p>	
<p>ПК 6.4</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 10</p>	<p>Выполняет и контролирует организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Контролирует соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли.</p> <p>Определяет критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков.</p> <p>Органолептически оценивает качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводит бракераж, ведет документацию по контролю качества готовой продукции.</p> <p>Определяет риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определяет критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства.</p> <p>Организовывает рабочие места различных зон кухни.</p> <p>Оценивает работу подчиненного персонала.</p>	
<p>ПК 6.5</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 10</p>	<p>Анализирует уровень подготовленности подчиненного персонала, определяет потребность в обучении, направления обучения.</p> <p>Выбирает методы обучения, инструктирования, составляет программу обучения.</p> <p>Оценивает результаты обучения.</p> <p>Координирует обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения.</p> <p>Объясняет риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции.</p> <p>Проводит 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.</p>	

**Приложение 1.7**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>188</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	188
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	188
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	196
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>210</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	210
2.2. Структура профессионального модуля .....	211
2.3. Содержание профессионального модуля .....	212
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>221</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	221
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	221
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>225</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР»

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: овладение видом профессиональной деятельности «Выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач или проблем в профессиональном и социальном контексте	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации	
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной	

		деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
	применять современную научную профессиональную терминологию выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	современная научная и профессиональная терминология	
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
	определять источники достоверной правовой информации	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	правила разработки презентации	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции	
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	
	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов	

		профессиональной деятельности	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	особенности произношения	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 7.1	проверять готовность производственного оборудования и инвентаря, кухонной посуды перед работой	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	подготовки, уборки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	проводить уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами (выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства)	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов	
	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов	
	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	
	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	
	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	
	оформлять заказ в письменном виде или с использованием	правила утилизации отходов	

	электронного документооборота сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным		
	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов сопоставлять данные о времени изготовления и о сроках хранения особо скоропортящихся продуктов	правила обращения с тарой поставщика	
	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья и материалов	
	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями		
	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 7.2	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента, в соответствии с рецептурой	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
	Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для бульонов, отваров и супов, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров	
	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента, выбирать, применять, комбинировать методы приготовления	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров	
	обжаривать кости мелкого скота	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации	
	подпекать и пассеровать овощи, а также томатные продукты и муку, готовить лезоны	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи методы сервировки и подачи бульонов, отваров температура подачи бульонов, отваров	

	доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны, отвары и супы до готовности	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования	
	соблюдать температурный и временной режим варки бульонов, отваров и супов	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров	
	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи бульонов, отваров и супов, при порционировании	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров	
ПК 7.3	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	приготовлении, творческого оформления и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в соответствии с рецептурой	методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов	
	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи и органолептические способы определения готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и их сочетаемость с основными продуктами	

	основного сырья и его кулинарных свойств:		
	замачивать сушеные, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару, припускать в воде, бульоне и собственном соку, жарить сырые и предварительно отваренные, жарить на решетке гриля и плоской поверхности	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	
	фаршировать, тушить, запекать, готовить овощные пюре, готовить начинки из грибов, определять степень готовности блюд, доводить до вкуса, до нужной консистенции блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов	
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 7.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	

	питания, их вида и кулинарных свойств:		
	варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	
	жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре	рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья	
	варить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
	фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без	ассортимент, рецептуры, требования к качеству	
	варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
	бланшировать и отваривать мясо крабов		
ПК 7.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов	
	варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
	припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий,	

	из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком	органолептические способы определения готовности	
	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами	
	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	
		техники порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	
ПК 7.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок и салатов разнообразного ассортимента их порционирования на раздаче
	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов, заправок и салатов разнообразного ассортимента	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов, заправок и салатов разнообразного ассортимента	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей	методы приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	
	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	
	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	

	<p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты</p>	<p>требования к безопасности хранения готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента</p>	
ПК 7.7	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p>	<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>
	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав взвешивать, измерять продукты, входящие в состав напитков в соответствии с рецептурой в соответствии с рецептурой</p>	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>	
	<p>готовить холодные, горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента</p>	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	
	<p>организовывать хранение в процессе приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p>	<p>методы приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p>	
	<p>хранить, использовать готовые виды теста, нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды</p>	<p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента</p>	
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных</p>	
	<p>смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства, выбирать, подготавливать ароматические вещества</p>	<p>требования к безопасности хранения готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента</p>	

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 7.1	<p><b>Уметь</b></p> <p>проверять готовность производственного оборудования и инвентаря,</p>	<p><b>Тема 1.1</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении</p>	4	<p>С целью освоения дополнительного вида деятельности</p>

		кухонной посуды перед работой	работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий массового производства		
		подготавливать рабочее место повара согласно технологии приготовления блюд			
		проводить уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами (выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства			
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов			
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании			
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда			
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения			
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота			

		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным			
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов			
		сопоставлять данные о времени изготовления и о сроках хранения особо скоропортящихся продуктов			
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства			
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями			
		<b>Знать</b>			
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания			
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними			
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки,			

		<p>подготовки сырья и продуктов</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p> <p>правила обращения с тарой поставщика</p>			
2	ПК 7.2	<p><b>Уметь</b></p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав</p>	<p><b>Тема 1.4</b></p> <p>Приготовление бульонов, отваров, супов и соусов</p>	10	

		<p>бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента, в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>подпекать и пассеровать овощи, а также томатные продукты и муку, готовить льезоны</p> <p><b>Знать</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров</p>			
3	ПК 7.3	<p><b>Уметь</b></p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в соответствии с рецептурой</p>	<p><b>Тема 1.2</b></p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов</p>	8	
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов,</p>	<p><b>Тема 1.3</b></p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	8	

		<p>круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств</p>			
		<p>замачивать сушеные, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару, припускать в воде, бульоне и собственном соку, жарить сырые и предварительно отваренные, жарить на решетке гриля и плоской поверхности</p>			
		<p>фаршировать, тушить, запекать, готовить овощные пюре, готовить начинки из грибов, определять степень готовности блюд, доводить до вкуса, до нужной консистенции блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>			
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>			
		<p><b>Знать</b> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и</p>			

		<p>гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств</p>			
4	ПК 7.4	<p><b>Уметь</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных</p>	<p><b>Тема 1.5</b></p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	12	

		изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья			
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:			
		варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке			
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре			
		варить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности			
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без			
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях			
		бланшировать и отваривать мясо крабов			
		<b>Знать</b>			
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			

		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>			
5	ПК 7.5	<p><b>Уметь</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<b>Тема 1.6</b> Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	10	

		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p>			
		<p>варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом</p>			
		<p>варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом</p>			
		<p>припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару</p>			
		<p>жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком</p>			
		<p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре</p>			
		<p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке</p>			

		<p>гриля и плоской поверхности</p> <p><b>Знать</b></p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов органолептические способы определения готовности</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>техники порционирования, варианты оформления</p>			
--	--	--	--	--	--

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			
6	ПК 7.6	<p><b>Уметь</b></p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов, заправок и салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов, заправок и салатов разнообразного ассортимента</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты</p> <p><b>Знать</b></p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок,</p>	<p><b>Тема 1.7.</b></p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>	6	

		их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат			
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента			
		правила хранения холодных соусов, заправок и салатов разнообразного ассортимента			
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов, заправок салатов			
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в соусы, заправки и салаты			
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов, заправок и салатов			
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок и салатов разнообразного ассортимента			
7	ПК 7.7	<b>Уметь</b> выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:	Тема 1.8 Приготовление сладких блюд и напитков	4	

		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав взвешивать, измерять продукты, входящие в состав напитков в соответствии с рецептурой в соответствии с рецептурой</p>			
		<p>готовить холодные, горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента</p>			
		<p>организовывать хранение в процессе приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p>			
		<p>хранить, использовать готовые виды теста, нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды</p>			
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>			
		<p>смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства, выбирать, подготавливать ароматические вещества</p>			
		<b>Знать</b>			
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных, горячих</p>			

		сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента			
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов			
		методы приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта			
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента			
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных			
		требования к безопасности хранения готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента			
8	Консультации			6	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	22	-
Практические занятия	8	8
Лабораторные работы	32	32
Самостоятельная работа	6	0
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108

Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ07 Выполнение работ по профессии повар в форме экзамена	18	-
Всего	<b>266</b>	<b>180</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:						
				Учебные занятия	Самостоятельная работа	Практические занятия	Лабораторная работы	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7	Раздел 1. Выполнение работ по профессии повар	<b>68</b>	<b>40</b>	<b>68</b>	22	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>32</b>		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>						<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>							<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>18</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>266</b>	<b>220</b>		<b>22</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>32</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Выполнение работ по профессии повар</b>		<b>10</b>	
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар</b>		<b>68</b>	
<b>Тема 1.1</b> Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий массового производства	<b>Содержание</b>		ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.10 ПК 7.1
	Требования к личной гигиене на рабочем месте повара. Охрана труда. Правила пожарной безопасности. Организация работы предприятий общественного питания по выпуску блюд и кулинарных изделий массового производства. Санитарные требования к содержанию производственных цехов. Правила хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств Виды и назначение технологического оборудования и весоизмерительных приборов. Производственный инвентарь, инструменты и посуда. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования и весоизмерительных приборов. Технологические приемы и способы механической обработки сырья и продуктов для приготовления блюд, кулинарных изделий массового производства.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Решение ситуационных задач по подбору оборудования по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Безопасная эксплуатация оборудования по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	
<b>Тема 1.2</b> Приготовление блюд из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК06, ОК07, ОК.09 ОК.10 ПК 7.3
	Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Современные способы обработки овощей. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей 2. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. 3. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Правила проведения бракеража	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	

	<b>Практическое занятие № 1.</b> Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из овощей».	2	
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление простых блюд и гарниров из овощей	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 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	
		<b>8</b>	
<b>Тема 1.3</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<b>Содержание</b> 1 Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Температурный режим и правила приготовления. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность 2Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Сложные гарниры и блюда из круп, макаронных изделий, бобовых. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каши 3 Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Виды творога, требования к качеству, химический состав, значение в питании, упаковка, правила хранения. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд. Ассортимент сложных блюд из яиц и сыра. Способы современной подачи готовых блюд. 4Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный	2	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.09

	<p>режим. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Изделия: вареники (с различными фаршами); пельмени. Характеристика дрожжевого теста. Сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Изделия: блинчики; блинчики фаршированные; блины; оладьи</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога	2	
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Технология приготовления и оформления изделий из теста (вареники, пельмени, блины, оладья)	2	
		<b>10</b>	
<b>Тема 1.4</b> Приготовление бульонов, отваров, супов и соусов	<b>Содержание</b> 1.Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда. Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Ассортимент сложных бульонов, горячих и холодных супов. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых бульонов, горячих и холодных супов. Технология приготовления заправочных супов. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок. 2.Технология приготовления простых холодных и горячих соусов. Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления,	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК06, ОК07, ОК.09 ОК.10

	<p>подачи простых соусов; температура подачи. приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле. Приготовление мучных пассировок. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Разновидности сырья для приготовления соусов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие № 3.</b> Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых супов и соусов</p> <p><b>Лабораторная работа № 4.</b> Технология приготовления, оформления и отпуска: бульонов, отваров, простых горячих супов. Технология приготовления, оформления и подачи холодных супов.</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление технологических карт простых супов и соусов. Работа со сборником рецептов.</p>		
		2	
		4	
		2	
		<b>12</b>	
<b>Тема 1.5</b> Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	<b>Содержание</b> 1.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы. Обработка осетровой рыбы. Пластование рыбы на звенья. Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов 2. Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде. Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. . Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Сервировка различными способами и варианты	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК06, ОК07, ОК.09 ОК.10 ПК7.4

	<p>оформления блюд из рыбы, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Нормативно-техническая документация. Учет реализации полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.</p> <p>3.Технология приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<p><b>Практическое занятие № 4.</b> Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы</p>	<b>2</b>	
	<p><b>Лабораторная работа № 5</b> 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</p>	<b>4</b>	
	<p><b>Лабораторная работа № 6</b> 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.</p>	<b>4</b>	
		<b>10</b>	
<p><b>Тема 1.6</b> Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p>	<p>1. Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, субпродуктов</p> <p>2.Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Отварные, тушеные</p>	<b>2</b>	<p>ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК06, ОК07, ОК.09 ОК.10 ПК7.5</p>

	<p>блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Жареные, запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения</p> <p>3.Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы, дичи и кролика. Ассортимент. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы, дичи и кролика.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление простых блюд из мяса	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа № 8.</b> Приготовление простых блюд из домашней птицы.	<b>4</b>	
		<b>6</b>	
<b>Тема 1.7</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<p>1.Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи: строганина, 15 расколота, сибирский холодец, сущик</p> <p>2.Технология приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов. Технология приготовления и оформление салатов, простых и сложных, горячих и холодных закусок и блюд. Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов Характеристика</p>	<b>2</b>	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК06, ОК07, ОК.09 ОК.10 ПК 7.6

	основных продуктов для приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Требования к качеству, хранение, температура подачи		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Приготовление и оформление салатов из свежих и отварных овощей Приготовления горячих и холодных закусок и блюд использование различных технологий.	<b>4</b>	
		<b>4</b>	
<b>Тема 1.8</b> Приготовление сладких блюд и напитков	1. Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи 2. Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления	<b>2</b>	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК06, ОК07, ОК.09 ОК.10 ПК7.7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	<b>2</b>	
<b>Консультации</b>		<b>6</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.07</b> 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,	<b>72</b>		

<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>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.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>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.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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</p>		
<p><b>Производственная практика по ПМ. 07</b>  Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с</p>	108	

<p>заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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</p>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>18</b>	
<b>Всего</b>	<b>266</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технологии кулинарного и кондитерского производства, информатики оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по видам работ: №1 Приготовление, оформление горячих блюд для детского и школьного питания, №5 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

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

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

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

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

9. 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.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. 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.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. 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

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. 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
25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
33. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 172 с.

34. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 180 с.
35. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 176 с.
36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с.
37. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 148 с.
38. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 288 с.
39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 288 с.
41. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с.
42. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.
43. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с.
44. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>
45. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492443>
46. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>
47. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>
48. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. —

2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

49. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>

50. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

51. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12. 2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

52. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12. 2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

53. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12. 2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

54. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12. 2023). — Режим доступа: для авториз.

55. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12. 2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

56. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12. 2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

57. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12. 2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст:

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018> (дата обращения: 24.01.2022)

3. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 ОК.01	<p>Выполняет все действия по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практикам</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты точно распознает сложность проблемы ситуации в различных контекстах;</p> <p>адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимально определяет этапы решения задачи;</p> <p>адекватно определяет потребность в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
ПК 7.2	<p>приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие кулинарные продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам</p>	
ПК 7.3 ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09 ОК.10	<p>Приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию:</p> <p>ведет адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>контролирует соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>контролирует оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессионально демонстрирует навыки работы с ножом;</p> <p>соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); ведет адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соблюдает соответствие массы гарниров, горячих блюд,</p>	

	<p>кулинарных изделий, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватно оценивает качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соблюдает соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соблюдает соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>ведет точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>соблюдает адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p>	
--	--	--

	<p>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 отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 7.4 ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09 ОК.10</p>	<p>Приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие кулинарные продукции: Выполняет технологические операций при подготовке сырья. выбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента. выполняет технологический процесс при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы, не рыбного водного сырья, разнообразного сырья. соблюдает правила безопасного использования технологического оборудования. оценку качества готовых блюд.</p>	
<p>ПК 7.5 ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09 ОК.10</p>	<p>Выполняет технологические операции при подготовке сырья. Адекватно ведёт выбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении и оформлении простых блюд кулинарных изделий, закусок из, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Выполняет технологические операций при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы. соблюдение правил безопасного использования технологического оборудования. оценка качества готовых блюд.</p>	
<p>ПК 7.6 ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09 ОК.10</p>	<p>Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: ведет адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; контролирует соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, 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; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, 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</p>	

	<p>неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</p> <p>аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p>ПК 7.7 ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09 ОК.10</p>	<p>Соблюдает выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за водоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима,</li> </ul>	

	<p>товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li><li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li><li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li><li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li></ul>	
--	---	--

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>59</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ...	59
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	59
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	172
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>73</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	73
2.2. Структура профессионального модуля .....	74
2.3. Содержание профессионального модуля .....	75
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>84</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	84
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	53
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>84</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ»**

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</li> <li>-определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</li> <li>-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>-структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в -профессиональной и смежных областях</li> <li>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>-методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	-
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>-приемы структурирования информации</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации</li> <li>-современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> </ul>	-

	<p>-использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>-использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>		
ОК.03	<p>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>-применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и -выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>-содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>-современная научная и профессиональная терминология</p> <p>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>-основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>-правила разработки презентации</p> <p>-основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК.04	<p>-организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>-психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	
ОК.05	<p>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>-правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p>	
ОК.09	<p>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p>	

	<p>темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК.10	<p>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК.11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>	
ПК 8.1	<p>пользоваться производственными рецептурами и</p>	<p>Характеристики сырья и требования к его качеству, правила хранения сырья и</p>	<p>хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста</p>

	<p>технологическими инструкциями взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье</p> <p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям</p> <p>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</p> <p>определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста</p> <p>определять различными методами готовность теста в процессе созревания</p>	<p>подготовки сырья к пуску в производство</p> <p>способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой</p> <p>способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</p> <p>рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</p> <p>правила работы на тестоприготовительном оборудовании</p>	<p>приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования</p>
ПК 8.2	<p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму</p> <p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку, придавать окончательную форму тестовым заготовкам</p> <p>работать с полуфабрикатами из замороженного теста</p> <p>смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</p> <p>контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема</p> <p>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами</p>	<p>устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования</p> <p>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий</p> <p>массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента</p> <p>способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов</p> <p>порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы</p> <p>способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов</p> <p>рецептуры приготовления смазки</p> <p>приемы отделки поверхности полуфабрикатов</p> <p>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности</p> <p>причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления</p> <p>устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста</p>	<p>деления теста вручную, формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий</p> <p>вручную</p> <p>работы на тестоделительных машинах</p> <p>работы на машинах для формования тестовых заготовок</p> <p>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p>
ПК 8.3	<p>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке</p>	<p>методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке</p> <p>режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных,</p>	<p>выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий</p> <p>сушки сухарных изделий</p>

	<p>загружать полуфабрикаты в печь;          контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;          определять готовность изделий при выпечке, разгружать печь          определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку          выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей          оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям          приготавливать отделочную крошку, помаду, производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой</p>	<p>бараночных и мучных кондитерских изделий          условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей          ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста          приемы посадки полуфабрикатов в печь          методы расчета упека, усушки хлебных изделий          методы расчета выхода готовой продукции          методы определения готовности изделий при выпечке          правила техники безопасности при выборке готовой продукции          нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий</p>	<p>выпечки кексов, пряников, вафель, печенья          выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</p>
ПК 8.4	<p>контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям          отбраковывать готовые изделия по массе          упаковывать изделия различными способами          укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки</p>	<p>требования к качеству готовой продукции          требования к упаковке и маркировке изделий          правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки          регулирования режимов работы упаковочного оборудования          возможные неисправности и способы их выявления</p>	<p>отбраковки изделий          укладки готовой продукции          упаковки готовой продукции вручную, упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании          устранения мелких неполадок упаковочного оборудования</p>

### 1.3. Обоснование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>ПК 8.1            Подготавливать и дозировать сырье, приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам            ПК 8.2            Осуществлять разделку и формовку теста и изделий из него            ПК.8.3            Осуществлять выпечку изделий из различных видов теста и отделку поверхности изделий            ПК.8.4            Осуществлять</p>	<p>Практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования деления теста вручную, формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную работы на тестоделительных машинах</p>	<p>Тема 1.1.            Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.            Тема 1.2.            Характеристика сырья - правила подготовки сырья к производству            Тема 1.3            Приготовление заквасок и заварок.            Тема 1.4            Технология приготовления теста для хлеба безопасным</p>	216	<p>АО «Падун хлеб».            Овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, по требованию работодателя.</p>

	упаковку готовой продукции	<p>работы на машинах для формования тестовых заготовок</p> <p>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p> <p>выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий</p> <p>сушки сухарных изделий</p> <p>выпечки кексов, пряников, вафель, печенья</p> <p>выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>отбраковки изделий</p> <p>укладки готовой продукции</p> <p>упаковки готовой продукции вручную,</p> <p>упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании</p> <p>устранения мелких неполадок упаковочного оборудования</p> <p>Знания:</p> <p>Характеристики сырья и требования к его качеству, правила хранения сырья и подготовки сырья к пуску в производство</p> <p>способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой</p> <p>способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</p> <p>рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</p> <p>правила работы на тестоприготовительном оборудовании</p> <p>устройство и принцип работы тесторазделочного</p>	<p>способом</p> <p>Тема 1.5</p> <p>Технология приготовления теста для хлеба опарным способом</p> <p>Тема 1.6.</p> <p>Технология приготовления различных видов хлеба с добавками.</p> <p>Тема 1.7.</p> <p>Технология приготовления ржаного хлеба</p> <p>Тема 1.8</p> <p>Технология приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 1.9.</p> <p>Технология приготовления булочек</p> <p>Тема 1.10</p> <p>Технология приготовления булочек</p>		
--	----------------------------	--	---	--	--

		<p>оборудования  ассортимент хлеба,  хлебобулочных,  бараночных, сухарных и  мучных кондитерских  изделий  массу тестовых  заготовок для  выпускаемого  ассортимента  способы разделки  различных видов теста  (песочного, слоеного,  заварного и других),  полуфабрикатов, кексов  порядок укладки  полуфабрикатов на  листы, платки и в  формы  способы разделки  различных видов теста  (песочного, слоеного,  заварного и других),  полуфабрикатов, кексов  рецептуры  приготовления смазки  приемы отделки  поверхности  полуфабрикатов  режим расстойки  полуфабрикатов для  различных изделий и  способы регулирования  режима температуры и  влажности  причины дефектов  полуфабрикатов от  неправильной разделки  и укладки на листы и  способы их исправления  устройство и принцип  работы оборудования  для окончательной  расстойки теста  методы определения  готовности  полуфабрикатов к  выпечке  режимы выпечки  различных видов хлеба,  хлебобулочных,  бараночных и мучных  кондитерских изделий  условия выпекания  сухарных плит и сушки  нарезанных ломтей  сухарей  ассортимент и  особенности выпечки  изделий из  замороженного теста  приемы посадки</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>полуфабрикатов в печь методы расчета упека, усушки хлебных изделий методы расчета выхода готовой продукции методы определения готовности изделий при выпечке правила техники безопасности при выборке готовой продукции нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий требования к качеству готовой продукции требования к упаковке и маркировке изделий правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки регулирования режимов работы упаковочного оборудования возможные неисправности и способы их выявления</p> <p><b>Умения:</b> пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье оценивать качество сырья по органолептическим показателям оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям определять физико- химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста определять различными методами готовность теста в процессе созревания делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку, придавать окончательную форму тестовым заготовкам работать с полуфабрикатами из замороженного теста смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема устранять дефекты тестовых заготовок различными способами определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке, разгружать печь определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям приготавливать отделочную крошку, помаду, производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям отбраковывать готовые изделия по массе</p>			
--	--	---	--	--	--

		упаковывать изделия различными способами укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетка			
--	--	---	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	204	38
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	6
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 08.01 экзамен УП 08 Дифференцированный зачет ПП 08 Дифференцированный зачет ПМ 08 квалификационный экзамен	6	6
<b>Всего</b>	<b>216</b>	<b>194</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 8.1. – 8.4 ОК 1, ОК11	Раздел 1 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий МДК 08.01. Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	20	x	<b>6</b>		
	Учебная практика	<b>36</b>	X					<b>36</b>	
	Производственная практика		X						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>216</b>	X		X	X	X	X	X

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий</b>			
<b>МДК 08.01. Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>72/40</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.	<b>Содержание</b>	2/0	
	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба.(ГОСТ Р ..)Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы)	2	ОК.01, ОК.02
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика сырья - правила подготовки сырья к производству	<b>Содержание</b>	2/0	
	Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству, условия хранения.	2	ОК.01, ОК.02
	<b>Содержание</b>	2/0	
	<b>Консультация №1</b> Виды дрожжей. Размножение дрожжей. Правила подготовки дрожжей к производству	2	
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>		
	<b>1. Самостоятельная работа обучающегося №1</b> Подготовить сообщение на тему «Дополнительное сырье в хлебопекарном производстве»	2	ОК.09., ОК.10
<b>Тема 1.3</b> Приготовление заквасок и заварок	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
	Приготовление и применение заквасок и заварок.	2	ОК.01, ОК.02
<b>Тема 1.4</b> Технология приготовления теста для хлеба безопасным способом.	<b>Содержание</b>	<b>2/10</b>	
	Технология приготовления теста для хлеба безопасным способом. Замес и образования теста. брожение теста. Определение готовности теста. Процессы происходящие при брожении теста.	2	ОК.01, ОК.02
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося №2</b> Работа со сборником рецептов Расчет технологических карт пересчета сырья при использовании муки влажностью ниже базисной (14,5%)	2	ОК.03 ОК.09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>1. Практическое занятие №1</b> Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.09

	Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного <b>2. Практическое занятие №2</b> 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	2	ПК 8.1 ПК 8.2.
	<b>3. Лабораторное занятие №1</b> Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого безопарного теста. Формового хлеба, смеси 1 сорта ,в/с	6	
	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
	<b>Консультация № 2</b> Технология приготовления опар, замес густых и жидких опар.	2	
<b>Тема 1.5</b> Технология приготовления теста для хлеба опарным способом	<b>Содержание</b>	<b>2/8</b>	
	Технология приготовления теста для хлеба опарным способом, Критерии определения выбродившего теста, Виды брака. недостатки, причины возникновения, способы исправления	2	ОК.01, ОК.02, ПК 8.1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>1. Практическое занятие №3</b> 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	ОК.01, ОК.09
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>		
	<b>1. Самостоятельная работа обучающегося №3</b> Ознакомление просеивателями, с тестомесильными, тестоделительными тестоокруглительными, машинами различного типа. Принцип работы. правила техники безопасности. Экскурсия на предприятие.	2	ОК.09., ОК.10. ПК 8.4
	<b>2. Самостоятельная работа обучающегося №4</b> 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	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>1. Лабораторное занятие №2</b> Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого опарного теста. подового хлеба из муки в/с сорта	6	ОК.01., ОК.02., ПК 8.2.
	<b>Консультация № 3</b> Технология приготовления дрожжевого теста, ускоренным, замедленным, с отсдобкой способом.	2	
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание</b>		

Технология приготовления различных видов хлеба с добавками.	Технология приготовления различных видов хлеба с добавками. Хлеб картофельный с луком. Хлеб тыквенный.	2	ОК 01, ОК 02, ОК09, ОК10, ПК8.1, ПК8.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторное занятие №3</b> Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба с добавками	6	ОК.01 ОК.02 ПК 8.1, ПК8.3
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b> <b>1. Самостоятельная работа обучающегося №5</b> Технология приготовления, оформления каравая. багетов.	2	ОК 09. ОК 10.
<b>Тема 1.7.</b> Технология приготовления ржаного хлеба	<b>Содержание</b>	2/6	
	Технология приготовления, разделка, выпечка, формовка ржаного хлеба. Виды, способы замеса ржаного хлеба. Ассортимент. Виды брака. недостатки, причины возникновения. Срок хранения.	2	ОК.01, ОК.02, ПК8.1 ПК8.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Лабораторное занятие № 4</b> Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба ржаного, хлеба из смесей муки.	6	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 8.1 ПК8.3.
<b>Тема 1.8</b> Технология приготовления хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	2/6	
	Ассортимент, технология приготовления, разделка, выпечка батонов, булок, калачей, плетенок. ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	2	ОК.01, ОК.02, ПК8.1 ПК8.3, ПК8.4.
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Лабораторное занятие № 5</b> Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка батонов, плетенок, калачей	6	ОК.01 ОК 03, ПК8.1
<b>Тема 1.9.</b> Технология приготовления булочек	<b>Содержание</b>	2/0	
	Технология приготовления хлебобулочных изделий: булочная мелочь, булочка .плюшка московская, сдобы выборгская, булочка шаньга.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04
<b>Тема 1.10</b> Технология приготовления булочек	<b>Содержание</b>	2/4	
	Технология приготовления, ассортимент, рецептура хлебобулочных изделий баранок, сушек, сухарей хлебцов. Требования к качеству, условия и срок хранения	2	ОК.01 ОК 02 ОК.04
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b> <b>1 Лабораторное занятие № 6</b>	4	ОК.01,

	Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка булочек, сдобы выборгской, плюшки московской		ОК.02, ОК.04 ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3. ПК8.4.
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>			
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 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, зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.			
7. 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.			
<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>Производственная практика</b>		<b>108</b>	
<b>Виды работ:</b>			
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. Виды работ			
Приготовление, оформление праздничного хлеба			
Приготовление, оформление национальных и диетических видов хлеба			
Приготовление, оформление сдобных булочек пирогов, кексов, ром бабы			
Приготовление сухарей, пряников, калачей, плюшек,			

Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции. <b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>216</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ: №5 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2023. – 240 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

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

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

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

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

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

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

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

13. 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].

14. 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].

15. 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.

16. 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

17. 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:

18. 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»].

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

20. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

21. Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь». Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК.01	<p>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;</p> <p>Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный</p>

	<p>Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>Контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,</p>	
--	---	--

	<p>отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p>	
ПК 5.2.	<p>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;</p> <p>Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>Контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>-заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>-заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>-оценка решения ситуационных задач;</p> <p>-оценка тестового контроля.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-практических заданий;</li> <li>-выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>-экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> <li>-оценка тестового контроля</li> <li>-квалификационные испытания</li> <li>-экзамен квалификационный</li> </ul>

	<p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование</p>	
--	---	--

	<p>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 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</p>	
--	--	--

	<p>презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p>	
ПК 5.3	<p>Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>Контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>-заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>-заданий по самостоятельной работе</li> <li>-оценка решения ситуационных задач;</li> <li>-оценка тестового контроля.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-практических заданий;</li> <li>-выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>-экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> <li>-оценка тестового контроля</li> <li>-квалификационные испытания</li> <li>-экзамен квалификационный</li> </ul>

	<p>Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p>	
ПК 5.4.	<p>Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>Контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>-заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>-заданий по самостоятельной работе</li> <li>-оценка решения ситуационных задач;</li> <li>-оценка тестового контроля.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-практических заданий;</li> <li>-выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>-экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> <li>-оценка тестового контроля</li> <li>-квалификационные испытания</li> <li>-экзамен квалификационный</li> </ul>

	<p>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</p>	
ПК 5.5.	<p>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.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный</p>
ПК 5.6.	<p>Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/</p>

	<p>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 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</p>	<p>лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный</p>
--	--	--

**Приложение 1.9  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское, кондитерское дело.**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.09 КАЛЬКУЛЯЦИЯ ЦЕН В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>260</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	260
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	260
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>261</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	261
2.2. Структура профессионального модуля .....	261
2.3. Содержание профессионального модуля .....	262
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>265</b>
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	265
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>265</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ.09 КАЛЬКУЛЯЦИЯ ЦЕН В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Калькуляцию цен в предприятиях общественного питания».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
ОК.02	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК.04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК.07	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических условий региона	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 9.1	выполнять, на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляцию на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания	нормативные правовые акты, положения, инструкции, другие руководящие материалы и документы, касающиеся продукции, реализуемой в организациях общественного питания	пользования документацией касающиеся продукции, реализуемой в организациях общественного питания
ПК 9.2	вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме	порядок оформления и учета калькуляционных карточек	оформления и учета калькуляционных карточек
ПК 9.3	составлять на основе заявок заведующего(шеф-повара)	составления на основе заявок заведующего(шеф-повара)	пользования документацией касающиеся продукции,

	расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий	расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий	реализуемой в организациях общественного питания
ПК 9.4	осуществлять выборку из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции	порядка проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей	проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	66	40
Самостоятельная работа	6	6
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: УП 09 ПП 09 ПМ 09 (экзамен квалификационный)	12	6
Всего	<b>156</b>	<b>124</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:		Учебные занятия		Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
				6	7	8	9			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.09, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3, ПК 9.4	Раздел 1. Нормативные документы.	<b>78</b>	<b>40</b>	<b>32</b>	26	-	<b>6</b>			
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>		
	Производственная практика	<b>36</b>	<b>36</b>							<b>36</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>156</b>	<b>112</b>	<b>32</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>36</b>		<b>36</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Нормативные документы.</b>			
<b>МДК 09.01 Ведение учета и отчетности на предприятиях общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1</b> Нормативные документы Содержание. Оформление (Сборник рецептур, калькуляционная карточка, меню, акт контрольной отработки)	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ПК 9.1 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.07 ОК.09
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	2	
	2. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Последовательность блюд в плане-меню. Принципы составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Калькуляционная карточка. Содержание. Оформление.	2	
	3. Технологическая и технико-технологическая карта. Назначение. Содержание. Оформление.	2	
	4. Контрольные отработки сырья. Последовательность и правила составления акта контрольной отработки.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>1. Практическая работа №1</b> Составление плана-меню.	2	
	<b>2. Практическая работа №2</b> Составление калькуляционных карточек, расчет.	2	
	<b>3. Практическая работа №3</b> Оформление технологических и технико-технологических карт.	2	
<b>4. Практическая работа №4</b> Оформление акта контрольной отработки по месту работы.	2		
<b>Тема 1.2</b> Ценообразование	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ПК 9.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.07 ОК.09
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2	
	2. Должностные обязанности калькулятора. Понятие о розничных ценах на продовольственные товары. Понятие о продажных ценах на продукты общественного питания. Порядок определения продажных цен на готовые изделия.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>1. Практическая работа №5</b> Калькуляция, определение розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2	

	<b>2. Практическая работа №6</b> Описание должностных обязанностей калькулятора. Расчет розничных ценах на продовольственные товары. Порядок определения продажных цен на готовые изделия.	2	
	<b>3. Практическая работа №7</b> Документальное оформление реализации готовой продукции, составление актов о реализации, составление отчета и движении продуктов на кухне.	2	
	<b>4.Практическая работа №8</b> Назначение, порядок и сроки проведения инвентаризации; порядок и сроки рассмотрения результатов инвентаризации. Ценовая политика предприятия	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка литературы, решение ситуационных задач	2	
<b>Тема 1.3</b> Калькуляция продажных (розничных) цен.	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	ПК 9.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.07 ОК.09
	1. Калькуляция продажных (розничных) цен на холодные блюда, закуски и супы.	2	
	2. Калькуляция продажных (розничных) цен горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; из яиц и творога.	2	
	3. Калькуляция продажных (розничных) цен блюд из мяса и из сельскохозяйственной птицы.	2	
	4.Калькуляция продажных (розничных) цен блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	
	5.Калькуляция продажных (розничных) цен десертов, напитков; мучных блюд, мучных кулинарных изделий.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>1. Практическая работа №15</b> Калькуляция продажных (розничных) цен на холодные блюда, закуски и супы.	2	
	<b>2. Практическая работа №16</b> Калькуляция продажных (розничных) цен горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; из яиц и творога.	2	
	<b>3. Практическая работа №17</b> Калькуляция розничных цен на полуфабрикаты из мяса, птицы и рыбы.	2	
	<b>4.Практическая работа №18</b> Калькуляция розничных цен на готовые блюда.	2	
	<b>5.Практическая работа №19</b> Калькуляция розничных цен на мучные кондитерские изделия.	2	
	<b>6.Практическая работа №20</b> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Проработка литературы, решение ситуационных задач	2		
<b>Тема 1.4</b> Нормы вложения сырья	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ПК 9.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03
	1. Классификация норм отходов и потерь. Правила учета норм отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса, процентные вычисления.	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	ОК.04 ОК.07 ОК.09
	<b>1.Практическая работа №9</b> Решение ситуационных задач по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий.	2	
	<b>2. Практическая работа №10</b> Кондиция сырья в рецептурах Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет необходимого количества продуктов.	2	
	<b>3 Практическая работа №11.</b> Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов.	2	
	<b>4.Практическая работа №12</b> Взаимозаменяемость сырья при приготовлении кулинарных блюд и кондитерских изделий.	2	
	<b>5.Практическая работа №13</b> Расчет сырья по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий.	2	
	<b>6.Практическая работа №14</b> Расчет сырья по Сборнику рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	1. Решение ситуационных задач.		
<b>Тема 1.5.</b> Инвентаризация в общественном питании	<b>Содержание</b> Оформление документов, составление актов, составление отчетов. Назначение, порядок и сроки проведения инвентаризации; порядок и сроки рассмотрения результатов инвентаризации.	<b>2</b> 2	ПК 9.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.07 ОК.09
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Создание калькуляционных карточек; 2. Разработка ТТК; 3. Заполнение акта контрольных проработок; 4. Составление сырьевых ведомостей, составление меню с расчетом КБЖУ 5. Документальное оформление реализации готовой продукции/продукции собственного производства 6. Составление требований на склад.		<b>36</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Учет движения сырья склад – кухня в организации общественного питания; 2. Составление инвентаризационных ведомостей, проведение инвентаризации на предприятии; 3. Оптимизация контроля сырья на производстве, калькуляция рабочего времени.		<b>36</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>156</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ №7 Ведение торгово-сбытовой деятельности, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

2. ГОСТ 53105 – 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»

3. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: ТОО «Хлебпродинформ», 1996г

4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2006

5. Сборник рецептур общеобразовательных школах. – М.: Хлебпродинформ, 2004

6. Сборник рецептур блюд Хлебпродинформ, 2002

7. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. М.: Дашков и Ко, 2003 с. 18-46, 49-86.

8. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2012 с. 45 - 65

9. Тимофеева М.С. Калькуляция продукции общественного питания. Практическое пособие. Москва, 2005 с.43-44

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. <https://ridero.ru> – Текст книги Калькуляция и учет в общественном питании Ирина Самулевич

2. <http://fb.ru> – Калькуляция в общественном питании

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 9.1 ОК.01	оформляет документы первичной отчетности и ведет учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, оформляет документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составляет товарный отчет за день	<b>Текущий контроль при проведении:</b> защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий письменного/устного опроса. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене; в форме
ПК 9.2 ОК.02	определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	
ПК 9.3 ОК.03 ОК.04	составляет план-меню, работает со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформляет калькуляционные карточки;	
ПК 9.4 ОК.07 ОК.09	участвует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; пользуется контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; принимает оплату наличными деньгами;	

	принимает и оформляет безналичные платежи; составляет отчеты по платежам.	дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: письменных/ устных ответов, тестирования.
--	--	---