Староверова Марина Николаевна
Подписано цифровой подписью: Староверова Марина Николаевна
Дата: 2025.07.07 09:45:41 +08'00'

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА» **2**

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ» **20**

«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» **52**

«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» **79**

«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» **107**

«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА» **146**

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР» **166**

«ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ» ... **197**

«ПМ.09 КАЛЬКУЛЯЦИЯ ЦЕН В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» **222**

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ **231**

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 9
2.2. Структура профессионального модуля 9
2.3. Содержание профессионального модуля 11
3. Условия реализации профессионального модуля 18
3.1. Материально-техническое обеспечение 18
3.2. Учебно-методическое обеспечение 18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 18

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.

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 оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства нформатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
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 составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их сформулировать и документировать	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	
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 профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 07	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 знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления	
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	

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, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	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 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 обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте 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 демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повар	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 соответствии с заказом, планом работы осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов
ПК 1.2	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,	выполнять и контролировать	выполнения обработки, подготовки экзотических и

	материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи распознавать недоброкачественные продукты контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение контролировать, осуществлять размораживание 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)	редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности, обеспечения ресурсосбережения
ПК 1.3	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	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,	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

	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, кулинарных изделий сложного ассортимента осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	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 к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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	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	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать 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	категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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) 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 полуфабрикатов правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам правила расчета себестоимости полуфабрикатов	

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	276	84
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	-	180
учебная	-	72
производственная	-	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета	-	
МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета	-	-
УП 01 в форме дифференцированного зачета	-	72
ПП 01 в форме дифференцированного зачета	-	108
Всего	**276**	**264**

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, ПК 1.1, ПК 1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	48	42	48	6	-		
ОК.01, ОК.02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07 ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	48	42	48	6	-		
	Учебная практика	72	-				72	
	Производственная практика	108	-					108
	Промежуточная аттестация	-						
	Всего:	**276**	**84**	**96**	**12**	**-**	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**48**	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, по приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2/26**	
	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. Виды тепловой обработки. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1 Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 2 Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 3 Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 4 Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептур определение отходов и взаимозаменяемости сырья. Расчёт процента отходов при обработке овощей	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 5 Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептур определение отходов и взаимозаменяемости сырья. Расчёт процента отходов при обработке овощей	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 6 Расчет энергетической ценности блюд.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 7 Расчет энергетической ценности блюд.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 8 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки различных видов овощей и грибов (картофелеочистительная машина)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 9	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4

	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для нарезки различных видов овощей и грибов (овощерезка)		
	Практическое занятие 10 Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической кулинарной обработке овощей.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 11 Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической кулинарной обработке овощей.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 12 Организация рабочего места повара по обработке и нарезке овощей и грибов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 13 Организация рабочего места повара по обработке и нарезке овощей и грибов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, по приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2/10**	
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 14 Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептур определение отходов и взаимозаменяемости сырья Расчёт процента отходов при обработке рыбы с костным скелетом	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК1.4
	Практическое занятие 15 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 09, ПК1.4
	Практическое занятие 16 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке рыбы	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 17 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 18 Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика, по	**Содержание**	**2/6**	
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 19	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4

приготовлению полуфабрикатов из них	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		
	Практическое занятие 20 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке мяса.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 21 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке мяса.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**48**	
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей и грибов	**Содержание**	**2/8**	
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие 1 Технологический процесс обработки и нарезки картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. Требования к качеству и срокам хранения.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Лабораторное занятие 2 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей: зразы овощные, рулет картофельный, фаршированные овощи.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
Тема 2.2. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**	**2/10**	
	Ассортимент полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Основные характеристики различного нерыбного водного сырья. 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
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие 3 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 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 1 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке рыбы	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Лабораторное занятие 4 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы сложного ассортимента: тельного, рулета из рубленной массы.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**2/12**	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд. 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. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы: зразы, рулет. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие 5 Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: эскалоп, антрекот, гуляш, поджарка, бефстроганов.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 2 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке мяса	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Лабораторное занятие 6 Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы: зразы, рулет.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Практическое занятие 3 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке мяса	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
Тема 2.4 Обработка, подготовка к реализации мясных субпродуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**2/6**	
	Основные характеристики мясных субпродуктов. Пищевая ценность. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения. Технология обработки и приготовления полуфабрикатов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 4 Решение задач по расчету сырья и составлению технологических карт.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК1.2, ПК 1.3
	Лабораторное занятие 7 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов сложного блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК1.2, ПК 1.3
Тема 2.5 Технологический процесс обработки домашней птицы	**Содержание**	**2/4**	
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птиц. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие 8 Технологический процесс обработки домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Условия и сроки хранения, требования к качеству	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4

Тема 2.6 Обработка и подготовка пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**2/2**	
	Классификация, основные характеристики пернатой дичи. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 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
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 5 Решение задач по расчету сырья и составлению технологических карт.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.4
Учебная практика **Виды работ:** **1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.** **2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления 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.**		**72**	

12. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных полуфабрикатов с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.** **14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** **15. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.** **16. Расчёт стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** **17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).** **18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.** **Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты**		
Производственная практика **Виды работ:** **1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.** **2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.** **3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты** **4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.** **5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.** **6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.** **7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции** **8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).** **Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос**	**108**	

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. **10. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии парокновектомата. Принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов. Выбирать различные способы и приемы приготовления п/ф. Оценка качества и безопасности сложных п/ф.** **11. Соблюдение стандартов качества в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Способы определения качества мяса, домашней птицы, дичи. Составление таблицы - органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве мяса и домашней птицы.**		
Промежуточная аттестация (экзамен комплексный)	**-**	
Всего	**276**	

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 освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-04 ОК 09-10	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами 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.	**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:

ПК 1.2 ОК 01-04 ОК 09-10	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.	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
ПК 1.3 ОК 01-04 ОК 09-10	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.	
ПК 1.4 ОК 01-04 ОК 09-10	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур 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 го сударственном и иностранном языках.	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 9
2.2. Структура профессионального модуля 9
2.3. Содержание профессионального модуля 11
3. Условия реализации профессионального модуля 18
3.1. Материально-техническое обеспечение 18
3.2. Учебно-методическое обеспечение 18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 18

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	содержание актуальной нормативно-правовой	-

	документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	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	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; 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; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 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; 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 для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной	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; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	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	
ПК 2.2	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	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 рецептур 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	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической	готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;	

	обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос, рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов 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	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	
ПК 2.3	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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **а**ссортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов	нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских,	

	сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов 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 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 соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;	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 соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; 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 соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов сервировать для подачи с учетом	промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления	

	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	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	
ПК 2.4	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;	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	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
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления	производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к	

	горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; 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	
	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;		

	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; 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; 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		
ПК 2.5	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; 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 из яиц, творога,	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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	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
	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,	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	

	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,	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	
	оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности	помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды	

	готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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	для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.6	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; 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;	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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе	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
	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;	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	

	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;	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	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного	водного сырья 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 рыбы, нерыбного водного	

	сырья сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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	сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.7	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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования	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
	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; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять	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; характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая	

	взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать	ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней	
	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	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	

	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	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	
ПК 2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,
	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; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и	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	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

	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	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	

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	147	-
Практические занятия		36
Лабораторные работы		87
Курсовая работа (проект)		-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета МДК 02.02 в форме дифференцированного зачета УП 02 в форме дифференцированного зачета ПП 02 в форме дифференцированного зачета ПМ 02 экзамен (компл) 6 сем	 72 180 12	 72 180 12
Всего	**399**	**387**

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	**48**	**36**	**48**	12	36		-		**72**	
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	**99**	**87**	**99**	12	15	72				**180**
	Учебная практика	**72**	-							**72**	
	Производственная практика	**180**	-								**180**
	Промежуточная аттестация (Э)	**12**									
	Всего:	**399**	**123**	**147**	**24**	**51**	**72**			**72**	**180**

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
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**48**	
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**12/36**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**	**2/4**	
	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. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие № 1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 09 ПК 2.1
	Практическое занятие № 2. Составление заявки на сырье.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 09 ПК 2.1
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**2/6**	
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Практическое занятие № 3. 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, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Практическое занятие № 4 Составление и заполнение нормативных документов при системе ХААСП	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09,
	Практическое занятие № 5 Составление таблицы: Оборудование, используемое для хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1

Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**2/8**	
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Практическое занятие № 6 Решение ситуационных задач. Расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач. Работа со сборником рецептур, взаимозаменяемость сырья.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Практическое занятие № 8 Решение ситуационных задач. Работа со сборником рецептур, взаимозаменяемость сырья.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Практическое занятие № 9 Расчет технологических карт, энергетической ценности, калькуляционной карты	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	**Содержание**	**2/6**	
	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, ОК.03, ОК.09,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Практическое занятие № 10 Тренинг по организации рабочего места повара в горячем цеху при приготовлении бульонов, супов, отваров	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК.2.1
	Практическое занятие № 11 Технические характеристики, техника безопасности при работе на оборудовании в горячем цехе при приготовлении бульонов, отваров, супов	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Практическое занятие № 12 Тренинг по организации организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	**2/12**	
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**	
	Практическое занятие № 13	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09,

	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач		ПК 2.1
	Практическое занятие № 14 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Практическое занятие № 15 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Практическое занятие № 16 Организация работы и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Практическое занятие № 17 Работа со сборником рецептур, решение ситуационных задач.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Практическое занятие № 18 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Дифференцированный зачет	**2**	
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**99**	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**12/87**	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов сложного ассортимента	**Содержание**	**2/14**	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Приготовление бульонов. 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, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.09,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**14**	
	Практическое занятие № 1 Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Лабораторное занятие № 1 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, (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
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, оформление и отпуск крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры, технологической карты), организация и	4	

	своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
	Лабораторное занятие № 3 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
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	**2/10**	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. 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,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Практическое занятие № 2 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление, оформление и отпуск соусов, 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
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление, оформление и отпуск соусов, 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
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст), яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	**2/18**	
	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. 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 приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09,

	яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**18**	
	Практическое занятие № 3 Адаптация рецептур блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Лабораторное занятие № 6 Адаптация рецептур 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
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.4
	Лабораторное занятие № 8 Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.5
	Лабораторное занятие № 9 Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	4	
Тема 2.4. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**2/18**	
	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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09,

	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.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**18**	
	Практическое занятие № 4 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Лабораторное занятие № 10 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
	Лабораторное занятие № 11 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
	Лабораторное занятие № 12 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
	Лабораторное занятие № 13 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
Тема 2.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	**Содержание**	**2/17**	
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и 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). Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Современные методы приготовления 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, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте;	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09,

	курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жареной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**17**	
	Практическое занятие № 5 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Лабораторное занятие № 14 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
	Лабораторное занятие № 15 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
	Лабораторное занятие № 16 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.8
	Лабораторное занятие № 17 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.8
	Лабораторное занятие № 18 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 2.1, ПК 2.8
	Практическое занятие № 6 Расчет технологических карт, энергетической ценности, калькуляционной карты	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1

	Практическое занятие № 7 Расчет технологических карт, энергетической ценности, калькуляционной карты	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Практическое занятие № 8 Расчет технологических карт, энергетической ценности, калькуляционной карты	1	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ПК 2.1
	Дифференцированный зачет	**2**	
Промежуточная аттестация экзамен (комплексный)		**12**	
Учебная практика **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 11.Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода	**72**	

продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 5. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	**180**	
Всего	**399**	

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 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. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

2.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.

3.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.

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 освоенности 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 инструкциями и регламентами	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); рационально размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы на рабочем месте; точно оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответственно распределяет задания между подчиненными в их квалификации; соответственно организует хранение сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); подготавливает к работе, эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; точно, в соответствии заданию ведет расчеты в потребности в сырье, продуктах; правильно оформляет заявки на сырье, продукты	
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 ПК 2.3 ПК 2.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 Осуществлять приготовление, Непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента 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	организует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправ, точно распознает недоброкачественные продукты; оптимизирует процесс 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); профессионально демонстрирует навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; контролирует соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; 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; контролирует соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; корректно использует цветные разделочные доски; раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение	
овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5. ПК 2.2. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 Осуществлять приготовление, Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с	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; в соответствии массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок соблюдает требования рецептуры, меню, особенностям заказа; точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; 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	

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6. ПК 2.2. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7. ПК 2.2. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.10 Осуществлять приготовление, Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	только съедобных продуктов); контролирует соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; 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; эстетично, аккуратно упаковывает готовую горячую кулинарную продукцию для отпуска на вынос	
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	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;	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

	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	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 9
2.2. Структура профессионального модуля 9
2.3. Содержание профессионального модуля 11
3. Условия реализации профессионального модуля 18
3.1. Материально-техническое обеспечение 18
3.2. Учебно-методическое обеспечение 18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 18

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 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	

	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	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
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 профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
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 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие 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. 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ санитарно-	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

	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 требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	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	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
ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление,	процессы приготовления, непродолжительного	выполнения приготовления, непродолжительного

	непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок 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	хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок 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 соусов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок варианты подбора пряностей и приправ ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря температурный режим, последовательность выполнения технологических операций современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов	хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	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	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	
ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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 особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции минимизировать потери	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 свысокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи	категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

	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 сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	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 способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства	

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке 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 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 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: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок вести учет реализованных канапе, холодных закусок 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	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК.3.5	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	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 ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных 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	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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных 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	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		и способом обслуживания и т.д. 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 минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию 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 организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья организовывать хранение сложных холодных блюд из	
ПК.3.6	выполнять и контролировать при.026готовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,

	домашней птицы, дичи, кролика 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 блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом 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 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	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 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 блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика варианты подбора пряностей и приправ ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования температурный режим, последовательность выполнения технологических операций современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов	кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. 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 минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые недоброкачественную продукцию охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения 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 контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции организовывать, контролировать процесс	пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	

	упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика вести учет реализованных холодных 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		
ПК.3.7	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 требований по безопасности продукции соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм	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 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 высокотехнологическое 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам	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 оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных ведения расчетов с потребителями

	отходов и потерь при приготовлении проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа		

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	96	72
Самостоятельная работа		-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	144
Промежуточная аттестация, в том числе: УП 03 ПП 03 ПМ 03 (в случае экзамена ПМ)	12	
Всего	**252**	**216**

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- 09 ПК.3.1- ПК.3.7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**48**	**36**	**49**	12	-			
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**48**	**36**	**48**	12	-			
	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	**252**	**216**		**24**	**X**	**X**	**36**	**108**

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
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		**48**	
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**12/36**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**2/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 01, ОК 02, ОК03, ПК 01
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий …		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**2/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 01, ОК 02, ОК03 ПК 01
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок..…	2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	
Тема 1.3. Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**2/8**	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 01, ОК 02, ОК03, ПК 01
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции, организация рабочего места повара в холодном цеху при приготовлении холодных блюд и закусок	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	
	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	

	Работа с нормативно технологической документацией, Сборником рецептур. Составление технологических карт на бутерброды Условия и способы хранения.	2	
	Работа с нормативно технологической документацией, Сборником рецептур. Составление технологических карт на салаты. Условия и способы хранения.	2	
Тема 1.4. блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**2/6**	
	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	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	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, ОК03 ПК 01
	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	**2**	
Тема 1.5 Инновационные технологии при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**2/2**	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать)	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки».	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
Тема 1.6 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий,	**Содержание**	**2/6**	
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для	**2**	

закусок сложного ассортимента	приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.		ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	**2**	
	Решение ситуационных задач по организация и техническому оснащению рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования при приготовлении бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	**2**	
Тема 1.7 Техническое оснащение работ по приготовлению, хранению холодных люд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**0/6**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК 01
	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**	
	Техническое оснащение работ по подготовке к реализации. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок.	**2**	
	Тренинг 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**	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**48**	
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**12/36**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента	**Содержание**	**2/4**	
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа №1 Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов,	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3

	растительных масел.Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
Тема 2.2 Классификация, ассортимент салатов сложного ассортимента	**Содержание**	**2/12**	
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. 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.. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа № 2. 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
	.Лабораторная работа №3 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 ссельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
Тема 2.4 Классификация, ассортимент бутербродов сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации бутербродов сложного ассортимента	**Содержание**	**2/6**	
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости 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
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, волованов.. Оценка качества (бракераж)готовой продукции	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
Тема 2.5 Ассортимент холодных закусок из овощей, сыра, яиц	**Содержание**	**2/4**	
	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Значение в питании. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03

Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента	форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Комплектование, упаковка холодных закусок из овощей,грибов, сыра и яиц.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №5 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
Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**2/4**	
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбноговодного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
Тема 2.7 Ассортимент холодных блюд из мяса, домашней птицы сложного ассортимента.	**Содержание**	**2/6**	
	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок, технология приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, кролика, дичи..	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №7 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
Учебная практика **Учебная практика Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 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.		**36**	

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. 7. 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 Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика 1. **Виды работ:** 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	**108**	

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. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 8. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**279**	

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: «№ 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.

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.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой

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

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

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности 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.	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 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	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
ПК 3.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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.	
ПК 3.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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.	
ПК 3.5	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 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.	
ПК.3.6	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. 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.	
ПК.3.7	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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.	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 9
2.2. Структура профессионального модуля 9
2.3. Содержание профессионального модуля 11
3. Условия реализации профессионального модуля 18
3.1. Материально-техническое обеспечение 18
3.2. Учебно-методическое обеспечение 18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 18

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: 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

1.2. 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;	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации	

	- оценивать практическую значимость результатов поиска		
ОК.04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
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	
ПК 4.1.	-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами -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 на	-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	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

	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	-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 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	
ПК.4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и характеристика региональных видов сырья, продуктов дополнительных ингредиентов к ним	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	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 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		
ПК 4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих 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	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного 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	ПК 4.3

	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, 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	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 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	

	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 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	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	
ПК4.4	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	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в	ПК4.4

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

	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 контролировать температуру подачи холодных напитков организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) рассчитывать стоимость холодных напитков вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке,	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 ассортимента для подачи сложного ассортимента температура подачи холодных напитков сложного ассортимента требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

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

	принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления 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	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 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	

	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 владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.6	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 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 холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа,	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 наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков 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) принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами правила организации проработки рецептур правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам	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 ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

	сезонности, форм и методов обслуживания рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	

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	112	88
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК ХХ.01 в форме … МДК ХХ.ХХ в форме … УП 0Х ПП 0Х ПМ 0Х (в случае экзамена ПМ)	12	
Всего	**268**	**232**

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 01-07, 09 ПК 4.1-4.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**56**	**44**	**56**	12		-	-	-
ОК 01-07, 09 ПК 4.1-4.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**56**	**44**	**56**	12			-	-
	Учебная практика	**36**						**36**	
	Производственная практика	**108**							**144**
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	**268**	**88**	**112**	**24**			**36**	**144**

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
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**56**	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**12/44**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**6/30**	ОК 01-07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. холодных и горячих десертов, напитков	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания…	2	
	Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1 -4.6
	Практическое занятие 3 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	2	
	Практическое занятие 4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Практическое занятие 5 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов	2	
	Практическое занятие 6	2	

	Организация рабочего места повара по приготовлению оформлению и отпуску мороженного		
	Практическое занятие 7 Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков	2	
	Практическое занятие 8 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков	2	
	Практическое занятие 9 Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости , взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода использования сезонных региональных продуктов потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Практическое занятие 10 Адаптация рецептур горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости , взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
	Практическое занятие 11 Виды, назначение посуды, используемой для подачи сладких блюд и десертов, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	Практическое занятие 12 Работа с нормативно –технологической документацией, работа с технологическими картами , холодные десерты.	2	
	Практическое занятие 13 Работа с нормативно –технологической документацией, работа с технологическими картами, горячие десерты	2	
	Практическое занятие 14 Работа с нормативно –технологической документацией, работа с технологическими картами, холодные напитки	2	
	Практическое занятие 15 Работа с нормативно –технологической документацией, работа с технологическими картами, горячие напитки	2	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и	**Содержание**	**2/0**	ОК 01-07, ОК 09
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	

горячих десертов, напитков			
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**4/14**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1 -4.6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 16 Тренинг по отработке практических умений работы с весоизмерительным оборудованием	2	
	Практическое занятие. 17 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента..	2	
	Практическое занятие 18 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	2	
	Практическое занятие 19 Практическое занятие Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитко	2	
	Практическое занятие 20 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд, напитков. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд, напитков	2	
	Практическое занятие 21 Составление и представление презентаций «Новые виды оборудования для приготовления холодных десертов»	2	
	Практическое занятие 22 Составление и представление презентаций «Новые виды оборудования для приготовления горячих десертов»	2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		56	

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		12/44	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**6/18**	ОК 01-07, ОК 09-10,
	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.	2	
	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, витамикса, 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, цитрусового 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	2	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны 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)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа 1 Расчет сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Составление ТК , с изменением выхода	2	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 4.2-4.3
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе ягодное, молочное, желе	4	

	многослойное, мусс яблочный на манной крупе, мусс ягодный, самбук яблочный)		
	Практическая работа 2 Расчет сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Составление ТК , с изменением выхода	2	
	Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже	4	
	Практическая работа 3 Расчет сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Составление ТК , с изменением выхода	2	
	Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	4	
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**4/18**	
	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,
	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	Практическая работа 4 Разработка нормативно – технологической документации и расчет сырья на горячие десерты сложного ассортимента. Решение задач на взаимозаменяемость сырья.	2	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 4.2-4.3
	Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	4	
	Практическая работа 5 Разработка нормативно – технологической документации и расчет сырья на горячие десерты сложного ассортимента. Составление технологических карт.	2	

	Лабораторное занятие 5. 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	
	Практическая работа 6 Разработка нормативно – технологической документации и расчет сырья на горячие десерты сложного ассортимента. Составление технологических карт.	2	
	Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, (шарлотка яблочная, штрудель, маффины апельсиновые, краффины,)	4	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**2/8**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих 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	2	ОК 01-07, ОК 09-10,
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 7 Разработка нормативно – технологической документации и расчет сырья на холодные напитки сложного ассортимента. Составление технологических карт	2	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК. 4.4-ПК.4.6
	Лабораторное занятие 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	6	
Учебная практика по ПМ.04 **Виды работ:** 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 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.		**36**	ПК 4.1-4.6

5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7.Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04	**108**	ПК 4.1-4.6

Виды работ: 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка, в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация Экзамен	**12**	
Всего	**256**	

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, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – 3-е изд., стер., – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 320 с

2. .. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 320 с.

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

6. 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.

7. 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. .

8. 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.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

10. 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. с.

11. Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Ледовских, А.В. Синицына, Е.А. Соколова. – 6-е изд., испр. И дораб. – М.: Издательский центр «Академия», 2023.—224 с.

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

12. Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Ледовских, А.В. Синицына, Е.А. Соколова. – 6-е изд., испр. И дораб. – М.: Издательский центр «Академия», 2023.—224 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 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,	экзамен, экспертное 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

	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	результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.2 ОК 01-07, ОК 09	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	
ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	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 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	
ПК 4.4. ОК 01-07, ОК 09	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	
ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09	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 устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих 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 напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 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; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 9
2.2. Структура профессионального модуля 9
2.3. Содержание профессионального модуля 11
3. Условия реализации профессионального модуля 18
3.1. Материально-техническое обеспечение 18
3.2. Учебно-методическое обеспечение 18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 18

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 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	-

	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	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 профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	-

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 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие 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 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами 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 объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 приготовлении отделочных полуфабрикатов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;	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 обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами 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 объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря контролировать выбор и рациональное размещение на		

	рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		
ПК 5.2	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,	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	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	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 неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП) контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов 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 контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления 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	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 приготовлении отделочных полуфабрикатов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	

	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		
ПК 5.3	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,	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	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

	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 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	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 праздничного хлеба сложного ассортимента методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	

	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 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 соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)		

	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб 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		
ПК 5.4	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	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	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных 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,	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи 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 и упаковывания	

	расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских 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 контролировать выбор контейнеров, упаковочных 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		
ПК 5.5	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	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	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных 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	закладки ароматических, красящих веществ техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи 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	

	сложного ассортимента сложного ассортимента изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских 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 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	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

	изделий по действующим методикам, с учетом норм 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, изготовляемых 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, изготовляемых на предприятиях пищевой промышленности региона	4	
2	ПК Способность использовать	Практический опыт: в организации и ведении процессов	Лабораторное занятие №14 Приготовление,	4	

	современные методы в приготовлении, творческом оформлении, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона	приготовления, 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.	оформление пирожных изготовляемых на предприятиях пищевой промышленности города Братска		
			Тема 2.17. Приготовление, подготовка к реализации тортов сложного ассортимента, изготовляемых на предприятиях пищевой промышленности региона	2	
			Лабораторное занятие №18 Приготовление, оформление сложных тортов, изготовляемых 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	112	88
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: УП 05 Дифференцированный зачет ПП 05 Дифференцированный зачет ПМ 05 (квалификационный	 12	 36 108
Всего	**256**	**232**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форметической прак 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	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	**56**	**44**	**32**	12	х	**х**		
ПК 5.1. – 5.6 ОК 1,	Раздел 2 МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**56**	**44**	**32**	**12**	х	**х**		
	Учебная практика	**36**	**Х**					**36**	
	Производственная практика	**108**	**Х**						**108**
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	**256**	**88**		**24**	**Х**	**Х**	**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**56**	
Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		12/44	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления и отделочных полуфабрикатов для их приготовления.	**Содержание**	**2/0**	
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, различных видов отделочных полуфабрикатов их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	ОК01, ОК02, ОК 05. ОК 06.
Тема 1.2. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**2/14**	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования, учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	2	ОК 05, ОК 06, ОК09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	Практическое занятие 1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ОК01, ОК02 ,ОК03, ОК09, ПК5.1, ПК5.2
	Практическое занятие 2 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ОК01, ОК02 ,ОК03, ОК09, ПК5.1 , ПК5.2
	Практическое занятие 3 Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ОК01, ОК02 ,ОК03, ОК09, ПК5.1 , ПК5.2
	Практическое занятие 4 Разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом взаимозаменяемости сырья**.**	2	ОК01, ОК02 , ОК03, ОК09, ПК5.1 , ПК5.2
	Практическое занятие 5 Разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий	2	ОК01, ОК02 ,ОК03, ОК09, ПК5.1 , ПК5.2
	Практическое занятие 6 Разработка наряда-заказа.	2	ОК01, ОК02, ,ОК03, ОК09, ПК5.1 , ПК5.2

	Практическое занятие 7 Разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья**.**	2	ОК01, ОК02 ,ОК03, ОК09, ПК5.1 , ПК5.2
Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**2/2**	
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный словарь кондитера. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов, правила оформления заявок на склад.	2	ОК 05., ОК 06.
	Практическое занятие 8 Расчет сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента .	2	ОК01, ОК02 ,ОК03, ОК09, ПК5.1 , ПК5.2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**2/8**	
	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. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	2	ОК 05., ОК 06.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие 9 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ОК 01., ОК 02. ПК 5.1. П.3
	Практическое занятие 10 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. П.3
	Практическое занятие11 Разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий.	2	ОК 01., ОК 02. ПК 5.1.
	Практическое занятие 12 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования и подготовка сообщений.	2	ОК 01., ОК 02. ПК 5.1.
Тема 1.5. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе, правила взаимозаменяемости, оценка	**Содержание**	**2/6**	
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	2	ОК 05. ОК 06.

качества и безопасности сырья	ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости кондитерского сырья к использованию.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 13 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ОК 01., ОК 02. ПК 5.1, ПК 3
	Практическое занятие 14 Разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья**.**	2	ОК 01., ОК 02. ПК 5.1.
	Практическое занятие 15 Работа с нормативной документацией, справочной литературой	2	ОК 01.,ОК 02.,ПК 5.6
Тема 1.6. Техническое оснащение, инвентарь и приспособления	**Содержание**	**2/14**	
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. требования к качеству, безопасности, порядок их использования.	2	ОК 05., ОК 06.,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	Практическое занятие 16 Работа с системой ХАССП, по обеспечению безопасности продукции и услуг в организациях питания	2	ОК 09. ПК 5.6
	Практическое занятие 17 Работа со справочное литературой по теме: техническое оснащение кондитерского цеха.	2	ОК 09. ПК 5.6
	Практическое занятие 18 Работа со справочное литературой по теме: техническое оснащение кондитерского цеха.	2	ОК 09. ПК 5.6
	Практическое занятие 19 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	ОК 09. ПК 5.6
	Практическое занятие 20 Оформление заявок на склад	2	ОК 09. ПК 5.6
	Практическое занятие 21 Расчет технико- технологической карты	2	ОК 09. ПК 5.6
	Практическое занятие 22 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	ОК 09. ПК 5.6

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		12/44	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**56**	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, карамели, желе, глазури, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Содержание**	**2/0**	
	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. Карамели, глазури, желе: виды, правила и режим приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК 05., ОК 06.
Тема 2.2. Приготовление кремов, посыпок, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**2/2**	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», муссы). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Посыпки, крошки, фарши, начинки: виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 05., ОК 06.,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 1 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок	2	ОК 01., ОК 02. ПК 5.2.
Тема 2.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента, праздничного хлеба и кондитерских изделий из вафельного, сдобного, песочного, пряничного теста.	**Содержание**	**2/16**	
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, (формование, расстойка, выпечка), особенности оформления до выпечки и после нее. Технология приготовления вафельного, сдобного, песочного, пряничного теста**.** Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 05. ОК 06.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	Практическое занятие 2 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного,	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 5.1. ПК 5.3.

	дрожжевого безопарного теста.		
	Лабораторное занятие 1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного, дрожжевого безопарного, дрожжевого безопарного теста	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 5.1. ПК 5.3.
	Практическое занятие 3 Расчет сырья для приготовления сложных изделий из вафельного, пряничного, песочного теста.	2	ОК01, ОК02, ОК04, ПК 5.4.
	Лабораторное занятие 2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного, песочного теста.	6	ОК01, ОК02, ОК04, ПК 5.4.
Тема 2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного, слоеного теста и изделий с пониженной калорийностью.	**Содержание**	**2/10**	
	Технология приготовления бисквитного, заварного, слоеного теста. Методы и способы формования и выпечки. 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. Технология приготовления воздушного, воздушно-орехового, миндального, крошкового теста. Методы и способы формование и выпечки. Правила оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 05. ОК 06.
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа 4 Расчет сырья для приготовления изделий из бисквитного, заварного, слоёного полуфабрикатов.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК09, ПК5.1 , ПК5.2
	Лабораторное занятие 3 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквита основного с подогревом, бисквита масляного.	6	ОК01, ОК02, ОК04, ПК 5.4
	Лабораторное занятие 4 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного, слоёного полуфабриката.	2	
Тема 2.5 Приготовление, оформление, подготовка к реализации бисквитных, песочных, заварных, слоеных пирожных сложного ассортимента	**Содержание**	**2/8**	ОК 05. ОК 06.
	Ассортимент и классификация пирожных и сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста: бисквитных, песочных, заварных, слоеных Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур). Техники и варианты оформления.	2	

	Оценка качества. Условия и сроки хранения. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие 5 Расчет сырья для приготовления пирожных.	2	ОК01, ОК02 ,ОК03, ОК09, ПК5.1 , ПК5.2
	Лабораторное занятие 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, заварных пирожных.	6	ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. ПК 5.2., ПК 5.5.
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации тортов сложного ассортимента, стандартизация и контроль качества продукции в городе Братске.	**Содержание**	2/8	
	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. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию Стандартизация и контроль качества продукции в городе Братске	2	ОК 05. ОК 06.
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие 6 Расчет сырья для приготовления тортов	2	
	Лабораторное занятие 6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных бисквитных, воздушно-ореховых, заварных тортов.	6	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ПК 5.2., ПК 5.5. ПК 5.6.
Учебная практика		**36**	
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.			

7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов. полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Дифференцированный зачет		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности,	**108**	

пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских 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		
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**256**	

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. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 320 с.

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. – 7-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 320 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. вед. 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. 1324-03Гигиенические 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 освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1, ОК.01, ОК.02	Организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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

	Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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;	модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный

	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
ПК 5.2. ОК.01, ОК.09	Организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры	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

	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; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	

	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; Проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	

	Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
ПК 5.3. ОК.01, ОК.02, ОК.09	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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	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

	фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
ПК 5.4. ОК.01, ОК.02	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских	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

	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; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный
ПК 5.5.	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.	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

ПК 5.6. ОК.09	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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	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

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 9
2.2. Структура профессионального модуля 9
2.3. Содержание профессионального модуля 11
3. Условия реализации профессионального модуля 18
3.1. Материально-техническое обеспечение 18
3.2. Учебно-методическое обеспечение 18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ РОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06 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 образовательной программы по направленности 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
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 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности 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 психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические особенности личности	-

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	правила оформления документов	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
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 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие 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 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню,	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	
ПК 6.2	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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей,	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненногоперсонала

		графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; 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	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; 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	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов

		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	
ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

		правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу	
ПК 6.5.	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; 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	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; 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; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстерклассов, 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	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

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	112	78
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: ПП 06 в форме дифференцированного зачета ПМ 06 в форме квалификационного экзамена	12	12
Всего	**256**	**222**

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
	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**100**	**72**	**100**	100	-	-		
	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	**12**	**6**	**12**	12	-	-		
	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	**256**	**222**	**112**	**112**	**-**	**-**	**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ПК 6.1
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Международная классификация предприятий питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей (в т.ч. школьники и дошкольники).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1. Практическое занятие № 1. Изучение требований к организациям питания различного типа.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 1.2 Виды услуг организаций питания	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ПК 6.1
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1. Практическое занятие № 2. Определение видов услуг на предприятии общественного питания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 1.3 Производственная и организационная структура организаций питания	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ПК 6.2
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	1. Практическое занятие № 3.	2	

	Проведение сравнительного анализа структур производственных помещений организаций питания различного типа.		
	2. Практическое занятие № 4. Разработка структуры конкретной организации питания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 1.4 **Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню**	**Содержание**	**8**	ОК 01, ОК 09, ПК 6.1
	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. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	1. Практическое занятие №5**.** Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией.	2	
	2. Практическое занятие №6**.** Разработка различных видов меню в соответствии формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	
	3. Практическое занятие № 7. Выбор стиля оформления меню и способа презентации (дизайн меню).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	-	-	
Тема 1.5 **Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.**	**Содержание**	**10**	ОК 01, ОК 09, ПК 6.1
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	1. Практическое занятие № 8. Расчет энергетической ценности блюд в меню школьной столовой.	2	
	2. Практическое занятие № 9. Расчет энергетической ценности блюд в меню ресторана.	2	
	3. Практическое занятие № 10. Расчет продажной цены блюда, используя калькуляционную карточку по форме ОП-1.	2	

	4. Практическое занятие № 11. Расчет продажной цены блюда, используя автоматизированные системы на предприятии питания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 1.6 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 09, 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. Учет расхода товарных запасов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	1. Практическое занятие № 12. Составление сметы затрат на производство продукции.	2	
	2. Практическое занятие № 13. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 1.7 Материальная ответственность и выявление рисков в области сохранности запасов	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 09, ПК 6.3
	Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Программное обеспечение управления расходом продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1. Практическое занятие № 14. Инвентаризация товарных запасов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 1.8 Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**12**	ОК 01, ОК 04, ПК 6.5
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	1. Практическое занятие № 15. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.	2	
	2. Практическое занятие № 16.	2	

	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения.		
	3. Практическое занятие № 17. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.	2	
	4. Практическое занятие № 18. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	2	
	5. Практическое занятие № 19. Расчет материального стимулирования сотрудников.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 1.9 Конфликты в организации питания	**Содержание**	**8**	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	1. Практическое занятие № 20. Составление психологических тестов по выявлению конфликтного сотрудника.	2	
	2. Практическое занятие № 21. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.	2	
	3. Практическое занятие № 22. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 1.10 Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.	**Содержание**	**4**	ОК 04, ОК 09, 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1. Практическое занятие № 23. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	-	-	
Тема 1.11 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**8**	ОК 01, ОК 09, ПК 6.2
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	1. Практическое занятие № 24. Расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	2	
	2. Практическое занятие № 25. Расчет количества сырья и кулинарных полуфабрикатов.	2	
	3. Практическое занятие № 26. Планирование производственного задания (программы).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 1.12 Нормирование труда в организациях питания	**Содержание**	**10**	ОК 01, ОК 05, ПК 6.2, ПК 6.4
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	1. Практическое занятие № 27. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников.	2	
	2. Практическое занятие № 28. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы.	2	
	3. Практическое занятие № 29. Решение ситуационных задач по, оформлению табеля учета рабочего времени.	2	
	4. Практическое занятие № 30. Расчет производительности труда.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	-	-	
Тема 1.13 Расчет основных производственных показателей	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ПК 6.2
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	1. Практическое занятие № 31. Расчет производственной мощности предприятия.	2	
	1. Практическое занятие № 32. Расчет товарооборота предприятия общественного питания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 1.14 Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания	**Содержание**	**10**	ОК 01, ОК 05, ПК 6.2
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	1. Практическое занятие № 33. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2	
	2. Практическое занятие № 34. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников.	2	
	3. Практическое занятие № 35. Оформление документов: дневного заборного листа	2	
	3. Практическое занятие № 36. Разработка нормативно-технологической документации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 2.1. Организация и контроль текущей	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ПК 6.4
	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного	2	

деятельности подчиненного персонала	типа (т.ч. в ДОУ 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. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1. Практическое занятие № 37. Анализ организации отпуска готовой продукции из кухни.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 04, ПК 6.5
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1. Практическое занятие № 38. Разработка должностных инструкций производственного персонала.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	-	-	
Тема 2.3 Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 04, ПК 6.5
	Понятие «наставничество» в организации. Внутренняя и внешняя школа в компании.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1. Практическое занятие № 39. Разработка плана мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	-	-	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	**36**	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 2. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	**108**	

3. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 4. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 5. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 6. 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. 7. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 8. 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. 9. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 10. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 11. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 12. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 13. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 14. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 15. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог). 16. 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. 17. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 18. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 19. 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. 20. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**256**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет по «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

3.2.2. Дополнительные источники

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

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;

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

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

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

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

7. Профессиональный стандарт – «Повар»/ «Кондитер»/ «Пекарь»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 ОК 01 ОК 02 ОК 09	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Интерпретация результатов практических заданий, оценка тестового контроля, экзамен.
ПК 6.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	

	проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	
ПК 6.3 ОК01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
ПК 6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 9
2.2. Структура профессионального модуля 9
2.3. Содержание профессионального модуля 11
3. Условия реализации профессионального модуля 18
3.1. Материально-техническое обеспечение 18
3.2. Учебно-методическое обеспечение 18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 18

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	

ПК 7.1	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, разнообразного ассортимента, в соответствии с рецептурой	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, 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, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств	методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов	
	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 сырья и продуктов	
	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, разнообразного ассортимента	методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств	
	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		
ПК 7.2	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, 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
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в соответствии с рецептуройассортимента, в соответствии с рецептурой	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов	
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд из круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента с	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	

	учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств		
	замачивать сушеные, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару, припускать в воде, бульоне, жарить и предварительно отваренные.	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств	
	определять степень готовности блюд, доводить до вкуса, до нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	методы определения степени готовности блюд из круп, бобовых, яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 7.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости а	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 льезоны	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи методы сервировки и подачи бульонов, отваров температура подачи бульонов, отваров	

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования	
	доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны, отвары и супы до готовности	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров	
	соблюдать температурный и временной режим варки бульонов, отваров и супов	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров	
		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	
	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи бульонов, отваров и супов, при порционировании	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров	
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 питания, их вида и кулинарных свойств:	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
	варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	
	жарить порционные куски рыбу, 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 рыбу, 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 из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, 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	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

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

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 ПК 7.2	**Уметь** 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 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 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 фаршировать, тушить, запекать, готовить овощные пюре, готовить начинки из грибов, определять степень	**Тема 1.1.** Ассортимент блюд, овощей и грибов. Технология приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов. **Тема 1.2.** Ассортимент блюд из круп, бобовых, макаронных изделий приготовление, оформление и отпуск блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	С целью освоения дополнительного вида деятельности

		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			
		Знать			
		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			
		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			
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов			
		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			
2	ПК 7.3	**Уметь** выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента, в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью подпекать и пассеровать овощи, а также томатные продукты и муку, готовить льезоны **Знать** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров	**Тема 1.3.** Ассортимент, технология приготовления супов и соусов	10	
4	ПК 7.4	**Уметь** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	**Тема 1.4.** Ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**.**	12	

		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных 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 рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре			
		варить порционные куски рыбу, 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			
		Знать			
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного			

		водного сырья разнообразного ассортимента			
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов			
		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			
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов			
		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья			
5	ПК 7.5	**Уметь**	**Тема 1.5.** Ассортимент блюд из мяса и домашней птицы. Способы приготовления Способы подачи блюд из мяса и домашней птицы.	10	
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним			
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика			
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи,			

		кролика разнообразного ассортимента			
		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			
		варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом			
		припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару			
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком			
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре			
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной,			

		натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности			
		Знать			
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			
		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			
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов органолептические способы определения готовности			
		органолептические способы определения готовности			
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами			
		техники порционирования,			

		варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			
6	ПК 7.6	**Уметь** осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов, заправок и салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов, заправок и салатов разнообразного ассортимента пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты для приготовления холодных блюд и закусок выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с	**Тема 1.6** Классификация, ассортимент, приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. Приготовление горячих и холодных напитков	6	

		учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: взвешивать, измерять продукты, входящие в состав взвешивать, измерять продукты, входящие в состав напитков в соответствии с рецептурой в соответствии с рецептурой			
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав напитков в соответствии с рецептурой в соответствии с рецептурой			
		готовить холодные, горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента			
		организовывать хранение в процессе приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства			
		Знать			
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок салатов разнообразного ассортимента			
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, 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, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента			
		методы приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта			
		требования к безопасности хранения готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков			

		разнообразного ассортимента			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	12	-
Практические занятия	12	12
Лабораторные работы	36	36
Самостоятельная работа	0	0
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	-	72
производственная	-	144
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ07 Выполнение работ по профессии повар в форме экзамена	12	-
Всего	**276**	**264**

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.07 ОК.09 ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7	Раздел 1. Выполнение работ по профессии повар	**60**	**48**	**60**	12	**0**	**12**	**36**		
	Учебная практика	**72**	**72**						**72**	
	Производственная практика	**144**	**144**							**144**
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	**276**	**216**		**12**	**0**	**12**	**36**	**72**	**144**

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
Раздел 1. Выполнение работ по профессии повар			
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар		**60**	
Тема 1.1. Ассортимент блюд, овощей и грибов. Технология приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов.	**Содержание**	**2/6**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения использования в кулинарии. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей. Обработка различными методами и использование овощей и грибов.	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1 Определение массы отходов при механической обработке. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от вида овощей, грибов.	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
	Лабораторное занятие 1 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных, запеченных и тушеных овощей. Органолептическое определение качества готовых блюд. Оформление и отпуск.	4	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
Тема 1.2. Ассортимент блюд из круп, бобовых, макаронных изделий приготовление, оформление и отпуск блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	**Содержание**	**2/10**	
	Ассортимент блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Отпуск, требования к качеству. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству молочных продуктов и яиц, правила приготовления и оформления блюд из яиц и творога. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Требования к качеству.	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 2 Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
	Лабораторное занятие 2 Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.	4	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5

	Лабораторное занятие 3 Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации	4	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
Тема 1.3. Ассортимент, технология приготовления супов и соусов.	**Содержание**	**2/6**	
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок. Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов. Варианты подачи соусов. Требование к качеству супов и соусов.	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 3 Расчет необходимого количества сырья, для приготовления супов и соусов	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
	Лабораторное занятие 4 Приготовление заправочных супов борщей, щей, рассольник, суп лапша, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск. Приготовление и способы подачи основных соусов.	4	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
Тема 1.4. Ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	**Содержание**	**2/10**	
	Ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика и пищевая ценность блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Способы приготовления рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация готовых блюд.	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 4 Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
	Лабораторное занятие 5 Приготовление блюд из отварной, припущенной, жаренной, запечённой с использованием различных технологий. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы	4	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
	Лабораторное занятие 6 Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из нерыбного водного сырья.	4	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
Тема 1.5. Ассортимент блюд из мяса и домашней птицы. Способы	**Содержание**	**2/10**	
	Ассортимент блюд из мяса и домашней птицы. Способы приготовление блюд из мяса и птицы. Способы подачи блюд из мяса и домашней птицы.	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09

приготовления Способы подачи блюд из мяса и домашней птицы.	**В том числе практических и лабораторных занятий**		
	Практическое занятие 5 Решение ситуативных задач. Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт.	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
	Лабораторная работа 7 Приготовление блюд из припущенного, отварного, запеченного, тушеного мяса.	4	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
	Лабораторная работа 8 Приготовление блюд из домашней птицы и субпродуктов: чахохбили, рагу из птицы.	4	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
Тема 1.6 Классификация, ассортимент, приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. Приготовление горячих и холодных напитков	**Содержание**	**2/6**	
	Классификация, пищевая ценность, ассортимент холодных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд. Ассортимент классификация сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения.	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 6 Расчет необходимого количества сырья для приготовления холодных сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков	2	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
	Лабораторная работа 9 Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков. Варианты оформления и подача блюд	4	ОК01, ОК.02 ОК,03, ОК.04 ОК.05, ОК07, ОК.09, ПК 7.5
Учебная практика по ПМ.07 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		**72**	

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика по ПМ. 07 **Виды работ:**	**144**	

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских 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		
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**276**	

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 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. 1324-03Гигиенические 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.

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

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

15.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.

16. 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.

3.2.2. Дополнительные источники

1.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., 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.

2.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 освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 ОК.01	Выполняет все действия по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты точно распознает сложность проблемы ситуации в различных контекстах; адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ПК 7.2	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие кулинарные продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам	
ПК 7.3 ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09 ОК.10	Приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию: ведет адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; контролирует соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; 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); профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; 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; соблюдает соответствие массы гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	

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

	гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 7.4 ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09 ОК.10	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, нерыбного водного сырья, разнообразного сырья. соблюдает правила безопасного использования технологического оборудования. оценку качества готовых блюд.	
ПК 7.5 ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09 ОК.10	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.	
ПК 7.6 ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09 ОК.10	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 неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на	

	рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 9
2.2. Структура профессионального модуля 9
2.3. Содержание профессионального модуля 11
3. Условия реализации профессионального модуля 18
3.1. Материально-техническое обеспечение 18
3.2. Учебно-методическое обеспечение 18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 18

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

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 -оценивать практическую значимость результатов поиска -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -использовать современное программное обеспечение в	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -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	-

	профессиональной деятельности -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
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 профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов правила построения устных сообщений	
ОК.09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные	

	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	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 8.1	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	Характеристики сырья и требования к его качеству, правила хранения сырья и подготовки сырья к пуску в производство способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении правила работы на тестоприготовительном оборудовании	хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования
ПК 8.2	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму проводить предварительную (промежуточную) расстойку, придавать окончательную форму тестовым заготовкам работать с полуфабрикатами из замороженного теста смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема устранять дефекты тестовых заготовок различными способами	устройство и принцип работы тесторазделочного 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	деления теста вручную, формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную работы на тестоделительных машинах работы на машинах для формования тестовых заготовок разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста

		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	
ПК 8.3	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	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 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	выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий сушки сухарных изделий выпечки кексов, пряников, вафель, печенья выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
ПК 8.4	контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям отбраковывать готовые изделия по массе упаковывать изделия различными способами укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки	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	отбраковки изделий укладки готовой продукции упаковки готовой продукции вручную, упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании устранения мелких неполадок упаковочного оборудования

1.3. Обоснование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 8.1 Подготавливать и дозировать сырье,	Практический опыт: хранения и подготовки сырья для	Тема1.1. Нормативно-правовые акты,	226	АО «Падун хлеб». Овладение указанным видом

	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 упаковку готовой продукции	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 работы на машинах для формования тестовых заготовок разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий сушки сухарных изделий выпечки кексов, пряников, вафель, печенья выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. отбраковки изделий укладки готовой продукции упаковки готовой продукции вручную, упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании устранения мелких неполадок упаковочного оборудования Знания: Характеристики сырья и требования к его качеству, правила хранения сырья и подготовки сырья к пуску в производство способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой способы замеса и приготовления ржаного	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 безопарным способом Тема 1.5 Технология приготовления теста для хлеба опарным способом Тема 1.6. Технология приготовления различных видов хлеба с добавками. Тема 1.7. Технология приготовления ржаного хлеба Тема 1.8 Технология приготовление хлебобулочных изделий Тема 1.9. Технология приготовления булочек Тема 1.10 Технология приготовления булочек		профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, по требованию работодателя.

		и пшеничного теста рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного 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 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 **Умения:** 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 проводить предварительную (промежуточную) расстойку, придавать окончательную форму тестовым заготовкам работать с полуфабрикатами из замороженного теста смазывать и отделывать 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 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	220	56
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	-	144
учебная	-	36
производственная	-	108
Промежуточная аттестация, в том числе: УП 08Дифференцированный зачет ПП 08Дифференцированный зачет ПМ 08 квалификационный экзамен		12
Всего	**226**	**212**

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	**76**	**56**	**20**	20	-	**6**		
	Учебная практика	**36**	**-**					**36**	
	Производственная практика		**-**						**108**
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	**226**	**56**		**20**	**-**	**6**	**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий			
МДК 08.01. Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий		**76/56**	
Тема1.1. Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.	**Содержание**	**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
Тема 1.2. Характеристика сырья - правила подготовки сырья к производству	**Содержание**	**2/2/2**	
	Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству, условия хранения.	2	ОК.01, ОК.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1 «Изучение органолептических показателей качества дрожжей хлебопекарных прессованных, согласно ГОСТ 171 -69 «Дрожжи хлебопекарные прессованные»»	2	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела		
	Подготовить сообщение на тему «Дополнительное сырье в хлебопекарном производстве»	2	ОК.09., ОК.10
Тема 1.3 Приготовление заквасок и заварок	**Содержание**	**2/0**	
	Приготовление и применение заквасок и заварок.	2	ОК.01, ОК.02
Тема 1.4 Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом.	**Содержание**	**2/12/2**	
	Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом. Замес и образования теста. брожение теста. Определение готовности теста. Процессы происходящие при брожении теста.	2	ОК.01, ОК.02
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела		
	Работа со сборником рецептур Расчет технологических карт пересчета сырья при использовании муки влажностью ниже базисной (14,5%)	2	ОК.03 ОК.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 2 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного	2	ОК.01, ОК.02 ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.

	Практическое занятие 3 Расчет массы тестовой заготовки. Расчет на определение количества муки, дрожжей соли, воды для приготовления дрожжевого теста	2	ОК.01, ОК.02 ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.
	Лабораторное занятие 1 Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого безопарного теста. Формового хлеба, смеси 1 сорта и в/с	6	ОК.01, ОК.02, ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.
	Практическое занятие 4 Работа со сборником рецептур, составление технологических карт для приготовления хлеба формового.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.
Тема 1.5 **Технология приготовления теста для хлеба опарным способом**	**Содержание**	**2/10/2**	
	Технология приготовления теста для хлеба опарным способом, Критерии определения выбродившего теста, Виды брака. недостатки, причины возникновения, способы исправления	2	ОК.01, ОК.02,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 5 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет массы тестовой заготовки.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.
	Практическое занятие 6 Составление технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	2	ОК.01, ОК.02, ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.
	Лабораторное занятие 2 Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого опарного теста. подового хлеба из муки в/с сорта	6	ОК.01, ОК.02, ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела		
	Самостоятельная работа обучающегося 3 Ознакомление просеивателями, с тестомесильными, тестоделительными тестоокруглительными, машинами различного типа. Принцип работы. правила техники безопасности. Экскурсия на предприятие.	2	ОК.09., ОК.10.
Тема 1.6. **Технология приготовления различных видов хлеба с добавками.**	**Содержание**	**2/8**	
	Технология приготовления различных видов хлеба с добавками. Хлеб картофельный с луком. Хлеб тыквенный.	2	ОК 01, ОК 02, ОК09, ОК10,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 7 Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба лукового, хлеба картофельного.	2	ОК.01 ОК.02 ПК 8.1, ПК8.3
	Лабораторное занятие 3 Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба с добавками, хлеб луковый, хлеб картофельный	6	ОК.01, ОК.02, ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.
Тема 1.7.	**Содержание**	**2/8**	

Технология приготовления ржаного хлеба	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,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 8 Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба ржаного.	2	
	Лабораторное занятие 4 Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба ржаного, хлеба из смесей муки.	6	ОК.01, ОК.02, ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.
Тема 1.8 **Технология приготовление хлебобулочных изделий**	**Содержание**	**2/8**	
	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,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 9 Расчет необходимого количества сырья для приготовления батонов, плетенок, калачей.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.
	Лабораторное занятие 5 Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка батонов, плетенок, калачей	6	ОК.01, ОК.02, ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.
Тема 1.9. **Технология приготовления булочек**	**Содержание**	**2/0**	
	Технология приготовления хлебобулочных изделий: булочная мелочь, булочек. плюшка московская, сдобы выборгская, булочка шаньга.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04
Тема 1.10 **Технология приготовления булочек**	**Содержание**	**2/8**	
	Технология приготовления, ассортимент, рецептура хлебобулочных изделий баранок, сушек, сухарей хлебцов. Требования к качеству, условия и срок хранения	2	ОК.01 ОК 02 ОК.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 10 Расчет необходимого количества сырья для приготовления булочек, сдобы выборгской, плюшки московской.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2.
	Лабораторное занятие 6 Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка булочек, сдобы выборгской, плюшки московской	6	ОК.01, ОК.02, ОК.09 ПК 8.1 , ПК 8.2., ПК8.3. ПК8.4.
	Всего	**76**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности		**36**	

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. Дифференцированный зачет		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 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. Дифференцированный зачет	**108**	
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**226**	

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. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 4-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 288 с.

3. 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.

3.2.2. Дополнительные источники

1. 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. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 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 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

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

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

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

10. 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.

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

12. 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].

13. 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].

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

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. 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»].

18. 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

19. 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)

20. 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 освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1 ОК.01	Организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских	**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

	изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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;	-экзамен квалификационный

	Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
ПК 8.2.	Организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование	**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

	сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; Проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, 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.	

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

	отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
ПК 8.3	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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	**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

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
ПК 8.4.	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	**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

	Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; Проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	-квалификационные испытания -экзамен квалификационный
ПК 8.5.	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.	**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
ПК 8.6.	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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	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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.09 КАЛЬКУЛЯЦИЯ ЦЕН В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 9
2.2. Структура профессионального модуля 9
2.3. Содержание профессионального модуля 11
3. Условия реализации профессионального модуля 18
3.1. Материально-техническое обеспечение 18
3.2. Учебно-методическое обеспечение 18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 18

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) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд,	составления на основе заявок заведующего(шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд,	пользования документацией касающиеся продукции, реализуемой в организациях общественного питания

	полуфабрикатов и кулинарных изделий	полуфабрикатов и кулинарных изделий	
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	14	60
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ 09 (экзамен квалификационный)	12	6
Всего	**176**	**210**

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.03, ОК.04, ОК.07, ОК.09, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3, ПК 9.4	Раздел 1. Нормативные документы.	**80**	**60**	**32**	14	**-**	**6**		
	Учебная практика	**36**						**36**	
	Производственная практика	**108**							**108**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	**224**	**60**	**32**	**14**	**-**	**6**	**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Нормативные документы.			
МДК 09.01 Ведение учета и отчетности на предприятиях общественного питания		**74**	
Тема 1.1 Нормативные документы Содержание. Оформление (Сборник рецептур, меню, акт контрольной отработки)	**Содержание**	**6/12**	ПК 9.1 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.07 ОК.09
	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	
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Последовательность блюд в плане-меню. Принципы составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	
	Технологическая и технико-технологическая карта. Назначение. Содержание. Оформление. Контрольные отработки сырья. Последовательность и правила составления акта контрольной отработки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1 Составление плана-меню.	2	
	Практическое занятие 2 Составление сырьевой ведомости	2	
	Практическое занятие 3 Перерасчет технологических карт	2	
	Практическое занятие 4 Оформление технико-технологических карт.	2	
	Практическое занятие 5 Оформление технико-технологических карт.	2	
	Практическое занятие 6 Оформление акта контрольной отработки по месту работы.	2	
Тема 1.2 Ценообразование. Калькуляция продажных (розничных) цен.	**Содержание**	**4/22/4**	ПК 9.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.07 ОК.09
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2	
	Калькуляция продажных (розничных) цен на готовые блюда, напитки. Калькуляционная карточка. Содержание. Оформление.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 7	2	

	Калькуляция, определение розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производство.		
	Практическое занятие 8 Описание должностных обязанностей калькулятора. Расчет розничных ценах на продовольственные товары. Порядок определения продажных цен на готовые изделия.	2	
	Практическое занятие 9 Документальное оформление реализации готовой продукции, составление актов о реализации, составление отчета и движении продуктов на кухне.	2	
	Практическое занятие 10 Калькуляция продажных (розничных) цен на холодные блюда, закуски	2	
	Практическое занятие 11 Калькуляция продажных (розничных) цен на холодные блюда, закуски		
	Практическое занятие 12 Калькуляция продажных (розничных) цен на холодные блюда, закуски и супы.	2	
	Практическое занятие 13 Калькуляция продажных (розничных) цен горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; из яиц и творога.	2	
	Практическое занятие 14 Калькуляция розничных цен на полуфабрикаты из мяса, птицы и рыбы.	2	
	Практическое занятие 15 Калькуляция розничных цен на готовые блюда.	2	
	Практическое занятие 16 Калькуляция розничных цен на мучные кондитерские изделия.	2	
	Практическое занятие 17 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 1 Проработка литературы, решение ситуационных задач	2	
	Самостоятельная работа 2 Проработка литературы, решение ситуационных задач	2	
Тема 1.4 **Нормы вложения сырья**	**Содержание**	**2/16/2**	ПК 9.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.07 ОК.09
	Классификация норм отходов и потерь. Правила учета норм отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса, процентные вычисления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 18 Решение ситуационных задач по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	
	Практическое занятие 19 Решение ситуационных задач по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	

	Практическое занятие 20 Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов.	2	
	Практическое занятие 21 Взаимозаменяемость сырья при приготовлении кулинарных блюд и кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие 22 Расчет сырья по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	
	Практическое занятие 23 Расчет сырья по Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.	2	
	Практическое занятие 24 Кондиция сырья в рецептурах Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет необходимого количества продуктов.	2	
	Практическое занятие 25 Решение ситуационных задач по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Самостоятельная работа 3 Проработка конспектов, изучение учебной литературы		
Тема 1.5. Инвентаризация в общественном питании	**Содержание**	**2/10**	ПК 9.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.07 ОК.09
	Оформление документов, составление актов, составление отчетов. Назначение, порядок и сроки проведения инвентаризации; порядок и сроки рассмотрения результатов инвентаризации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 26 Оформление документов при инвентаризации, составление отчетов	2	
	Практическое занятие 27 Оформление документов при инвентаризации, составление отчетов	2	
	Практическое занятие 28 Оформление документов при инвентаризации, составление отчетов	2	
	Практическое занятие 29 Оформление документов при инвентаризации, составление отчетов	2	
	Практическое занятие 30 Оформление документов при инвентаризации, составление отчетов	2	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Расчет калькуляционных карточек; 2. Разработка ТТК; 3. Заполнение акта контрольных проработок; 4. Составление сырьевых ведомостей, составление меню с расчетом БЖУ 5. Документальное оформление реализации готовой продукции/продукции собственного производства		36	

6. Составление требований на склад.		
Производственная практика **Виды работ:** 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.	108	
Промежуточная аттестация	**6**	
Всего	**224**	

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».

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

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

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

6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 6-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 160 с.

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 освоенности 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	**Текущий контроль при проведении:** 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. Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене; в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: письменных/ устных ответов, тестирования.
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.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П специальности
ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ	Вид практики (учебная/ производственная	Тип (этап) практики	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ 01	Учебная практика	ознакомительная, программная,	1/2	72
УП. 02	ПМ 02	Учебная практика	ознакомительная, программная,	2/5	72
УП. 03	ПМ 03	Учебная практика	ознакомительная, программная,	3/6	36
УП. 04	ПМ 04	Учебная практика	ознакомительная, программная,	3/6	36
УП. 05	ПМ 05	Учебная практика	ознакомительная, программная,	4/8	36
УП. 06	ПМ 06	Учебная практика	ознакомительная, программная,	4/7	36
УП. 07	ПМ 07	Учебная практика	ознакомительная, программная,	3/5	72
УП. 08	ПМ 08	Учебная практика	ознакомительная, программная,	2/4	36
УП. 09	ПМ 09	Учебная практика	ознакомительная, программная,	4/7	36
		Всего УП	X	X	396
ПП. 01	ПМ 01	Производственная практика	технологическая,	1/2	108
ПП. 02	ПМ 02	Производственная практика	технологическая,	3/5	180
ПП. 03	ПМ 03	Производственная практика	технологическая,	3/6	108
ПП. 04	ПМ 04	Производственная практика	технологическая,	3/6	108
ПП. 05	ПМ 05	Производственная практика	технологическая,	4/8	108
ПП. 06	ПМ 06	Производственная практика	технологическая,	4/7	108
ПП. 07	ПМ 07	Производственная практика	технологическая,	3/5	144
ПП. 08	ПМ 08	Производственная практика	технологическая,	2/4	108
ПП. 09	ПМ 09	Производственная практика	технологическая,	4/8	108
		Всего ПП	X	X	1080
		Итого практики	X	X	

2025г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

УП.02 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

УП.03 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

УП.04 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

УП.05 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

УП.06 ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

УП.07 ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

УП.08 ПМ 08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ, ОФОРМЛЕНИЮ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (16472 ПЕКАРЬ)

УП.09 ПМ 09 КАЛЬКУЛЯЦИЯ ЦЕН В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (23311 КАЛЬКУЛЯТОР)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П. **Ошибка! Закладка не определена.**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.2. Структура учебной практики ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.3. Содержание учебной практики ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .... **Ошибка! Закладка не определена.**
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
3.3. Общие требования к организации учебной практики ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики **Ошибка! Закладка не определена.**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ . **Ошибка! Закладка не определена.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП 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	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	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП 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	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	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП 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	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	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП 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	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	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

УП 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
УП 07 Выполнение работ по профессии Повар	ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар
УП 08 Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий	ПМ 08 Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий	МДК 08.01 Выполнение работ по профессии Пекарь
УП 09 Калькуляция цен в предприятиях общественного питания	ПМ 09 Калькуляция цен в предприятиях общественного питания	МДК 09.01 Ведение учета и отчетности на предприятиях общественного питания

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 09	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ВД 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

ВД 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

ВД 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

ВД 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

ВД 06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала

ВД 07Выполнение работ по профессии Повар

ВД 08 Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий

ВД 09. Калькуляция цен в предприятиях общественного питания.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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.
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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
Выполнение работ по профессии Повар	Подготавливать рабочее место повара при приготовлении горячих, холодных и сладких блюд Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных блюд, соусов, заправок и салатов, закусок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий	Подготавливать и дозировать сырье, приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам Осуществлять разделку и формовку теста и изделий из него Осуществлять выпечку изделий из различных видов теста и отделку поверхности изделий Осуществлять упаковку готовой продукции
Калькуляция цен в предприятиях общественного питания	Выполнять, на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляцию на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания\\\\\ Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме Составлять на основе заявок заведующего(шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий Осуществлять выборку из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП.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			36	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых Направленность на формирование практического опыта по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента их творческое оформление, эстетической подачи подготовка их к упаковке на вынос.
УП 07.01	Выполнение работ по профессии повар			36	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых Направленность на формирование практического опыта по приготовлению горячих блюд, выполнение работ по профессии повар
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -72 ак. часов					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	концентрированно/ рассредоточено	1/2	Д/З
УП. 02	72	концентрированно/ рассредоточено	2/5	Д/З
УП.03	36	концентрированно/ рассредоточено	3/6	Д/З
УП.04	36	концентрированно/ рассредоточено	3/6	Д/З
УП.05	36	концентрированно/ рассредоточено	4/8	Д/З
УП.06	36	концентрированно/ рассредоточено	4/7	Д/З
УП.07	72	концентрированно/ рассредоточено	3/5	Д/З
УП.08	36	концентрированно/ рассредоточено	2/4	Д/З
УП.09	36	концентрированно/ рассредоточено	4/7	
Всего УП	432	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				72
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Обработка овощей	Механическая кулинарная обработка традиционных, экзотических и редких овощей и грибов. Обработка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.	Тема 1.1. Организация и ведение процессов обработки, подготовки традиционных и экзотических, редких видов овощей, грибов приготовления и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 2 Сложные формы нарезки овощей	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций, подготовка к фаршированию овощей	Тема 1.2. Организация и ведение процессов подготовки традиционных овощей к фаршированию, приготовление и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 3 Механическая кулинарная обработка рыбы	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы для использования в целом виде, фаршированная целиком, фаршированная в виде батона (рулета)	Тема 1.3. Организация и ведение процессов обработки рыбы с костным скелетом приготовления и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 4	Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка крупной осетровой рыбы белуги севрюги, осетра, шипа, калуги.	Тема 1.4. Организация и ведение процессов обработки рыбы с хрящевым скелетом приготовления и реализации полуфабрикатов	6

			для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 5	Механическая кулинарная обработка моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде	Тема 1.5. Организация и ведение процессов обработки и подготовки и реализации нерыбного водного сырья приготовления и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 6	Приготовление щуки фаршированной целиком, дорадо фаршированная, галантин из рыбы, зразы донские, рулетики по-домашнему.	Тема 1.6. Организация и ведение процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 7	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы приготовления тельного, фарширование рулета.	Тема 1.7. Организация и ведение процессов приготовления кнельной и котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 8	Механическая и кулинарная обработка мяса. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса: ростбифа, грудинка, фаршированная мясом с рисом, мясо шпигованное, мясной рулет. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса и полуфабрикатов из него	Тема 1.8. Организация и ведение процессов обработки мяса, приготовление и реализация крупнокусковых полуфабрикатов для блюд из мяса сложного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 9	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса стейков, рулетов из мраморного мяса. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных	Тема 1.9. Организация и ведение процессов приготовление и реализация порционных полуфабрикатов для блюд из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 10	Приготовление фаршей. Приготовление фарша с фисташками, фарша с клюквой, фарша со свининой и языком, начинка мучная с луком	Тема 1.10. Организация и ведение процессов приготовление начинок для фарширования птицы кулинарных изделий сложного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 11	Механическая и кулинарная обработка домашней птицы и пернатой дичи. Приготовление курицы, фаршированной (галантин); цыплята, фаршированные рисом, грибами; утка; фаршированные куриные	Тема 1.11. Организация и ведение процессов обработки птицы и пернатой дичи, приготовления и реализация полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи кулинарных	6

		ножки; котлеты из филе птицы фаршированные соусом молочным с грибами; суфле из птицы. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 12	Приготовление полуфабрикатов из утиной печени, паштета из фуа-гра. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 1.12. Организация и ведение процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из утиной и гусиной печени изделий сложного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	72
УП 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				72
ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел 1. Наименование	1. Приготовление супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 2.1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента	6
ПК 2.1 ПК 2.2		Приготовление гарниров к прозрачным супам: тосты, клецки манные, рис отварной, кнели из мяса, профитроли из заварного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 2.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации гарниров сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК 2.3		Приготовление сложных горячих соусов - соусов на муке (бешамель и их производных); - масляных, яично-масляных соусов (голландского); - соусов для паст (сырного, сливочного). Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 2.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК 2.4		Приготовление овощей, жульена, картофеля дюшес, овощного суфле, фаршированных муссов грибов жареных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 2.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК 2.5		Приготовление ризотто, плова. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 2.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	6

			потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5		Приготовление пасты, лазаньи, канелони. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 2.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК 2.5 ПК 2.8		Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки: суфле из яиц, сырного суфле, сырники с морковью, вареники, фондю из сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 2.7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
ПК 2.6 ПК 2.8		Приготовление рыбы, припущенной; рулетики; рыба жареная порционным куском под соусом; рыба, тушенная в горшочке. Требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 2.8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК 2.7 ПК 2.8		Приготовление мяса: жарка крупным куском, запекание в тесте и фольге. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 2.9. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК2.7 ПК2.8		Приготовление изделий из мясной кнельной массы, кнелей мясных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 2.10. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд из рубленого мяса сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК 2.7 ПК 2.8		Приготовление гуся, фаршированного яблоками; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте. Требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 2.11. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из домашней птицы сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий	6

			потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7 ПК 2.8		Приготовление утки, фаршированной гречневой кашей; жаренной утиной грудки; утки горячего копчения. Требования к качеству, сроки хранения.	Тема 2.12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	72
УП.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				36
ПК 3.1 ПК 3.2		Приготовление салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза, холодных соусов эспумы. на основе сливок, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 3.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК 3.1 ПК 3.3		Приготовление салатов из свежих и вареных овощей: салатов с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов; винегретов; теплых салатов; салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	Тема 3.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК 3.1 ПК 3.4		Приготовление, оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, горячих бутербродов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 3.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бутербродов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК 3.4 ПК 3.7		Приготовление холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 3.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК 3.1 ПК 3.5		Приготовление рыбы под майонезом, мусса из горбуши, заливное с креветками, кальмары под майонезом. Требования к	Тема 3.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	6

		качеству, условия и сроки хранения.	холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.1 ПК 3.6		Приготовление ростбифа с гарниром, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 3.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	36
УП.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				36
ПК 4.1 ПК 4.2		Приготовление желе из лимонов, мусса клюквенного, самбука шоколадного, шоколадного крема-карамели. Требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 4.1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	6
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.6		Приготовление тирамису, бланманже. Требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных молочно творожных десертов сложного ассортимента	6
ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.6		Приготовление горячих десертов на основе круп, сухарного пудинга, горячего суфле, грушы в слоеном тесте, штруделей. Требования к качеству, условия и сроки	Тема 4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	6
ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.6		Приготовление горячих чизкейков, шоколадно-фруктового фондю, десертов из шоколада. Требование к качеству, условия и сроки хранения	Тема 4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов из шоколада сложного ассортимента	6
ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.6		Приготовление холодных напитков: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, морс малиновый, напитки с мороженым, смузи, напиток лимонный. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6
ПК 4.1 ПК 4.5 ПК 4.6		Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада, сбитня. Требование к качеству, условия и сроки хранения	Тема 4.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6

			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4	36
УП 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей				36
ПК 5.1 ПК5.2		Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Приготовление карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Требование к качеству, условия и сроки хранения	Тема 5.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации глазури сырцовой, карамели, виды глазури. Виды карамели	6
ПК 5.1 ПК5.2		Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), сахарной мастики и марципана. Требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 5.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сливочных, белковых, заварных кремов, сахарной мастики и марципана и подготовка к использованию.	6
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5		Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него: булочка сдоба выборгская, булочка плюшка, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые песочного теста (пирожные - кремовые, фруктово-желейные, глазированные) штучные кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки, печенье. Требование к качеству условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	Тема 5.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста сложного ассортимента и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста с ложного ассортимента.	6
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5		Приготовление бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше), заварного теста. Приготовление изделий из бисквитного теста (рулеты, пирожные, торты, трубочки, кольца, шарики профитроли, торты. требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	Тема 5.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше), заварного теста сложного ассортимента.	6
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5		Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального п/ф и изделий из него: макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него: трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами,	Тема5.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и мучных кондитерских изделий из слоеного теста сложного ассортимента	6

		самса. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий		
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6		Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные (торт «Юбилейный альбом» Корзина с клубникой», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». Приготовление песочных тортов кремовых, фруктово-желейных, глазированных; слоеных тортов кремовых, фруктовых, обсыпных. Требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема5.6 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных тортов, песочных, слоеных тортов сложного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5	36
УП06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				36
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5		Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	Тема 6.1 Ознакомление с Уставом организации питания.	6
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5		Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	Тема 6.2 Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	6
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5		Ознакомление в организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	Тема 6.3 Ознакомление в организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба	6
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5		Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов	Тема 6.4 Участие в проведении инвентаризации на производстве.	6
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3		Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	Тема 6.5 Оформление технологических и технико-	6

ПК 6.4 ПК 6.5		Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню.	технологических карт на изготовленную продукцию.	
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5		Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	Тема 6.6 Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6	36
УП07 Выполнение работ по профессии Повар				72
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.6		Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных, овощей. Приготовление картофельное пюре пюре из моркови, клецки картофельные, капуста белокачанная с соусом, картофель жареный, зразы картофельные, картофель отварной с луком и грибами. требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 7.1 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жаренных овощей и грибов.	6
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.6		Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Приготовление капуста тушеная, рагу из овощей рулет картофельный голубцы овощные. ,грибы с сметанном соусе. перец фаршированный требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 7.2 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд из тешеных и запеченных овощей и грибов.	6
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.6		Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых. Приготовление гарниров из риса, гречки, булгура, приготовление гарниров из гороха и фасоли. Оформление блюд, требование к качеству.	Тема 7.3 Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых.	6
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.7		Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Приготовление яичная кашка, омлетс сыром, омлет запеченый с морковью варенки ленивые, запеканка из творога, вареники с различными фаршами,, блинчики. требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема7.4. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	6
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.5		Приготовление заправочных супов, с картофелем и макаронными изделиями, молочных супов. Приготовление щи из квашенной капусты, Борщ украинский, рассольник московский, солянка сборная мясная суп картофельный с	Тема7.5. Приготовление заправочных супов Приготовление молочных супов.	6

		крупой суп лапша домашняя. требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями суп пюре из овощей бульон с фрикадельками суп из смеси сухофруктов, свекольник холодный. требования к качеству, условия и сроки хранения.		
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.5		Приготовление суп пюре из овощей бульон с фрикадельками суп из смеси сухофруктов, свекольник холодный, холодных, сладких супов**,** требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление приготовления соусов: с мучной пассеровкой, молочных, масляных и сладких. Приготовление соусов: красного основного, белого основного, белого с рассолом, молочного с мукой, сметанного, польского, масло сырного. требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 7.6. Приготовление прозрачных бульонов, пюре, сладких холодных супов. Приготовление основных соусов.	6
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3		Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы и неводного рыбного сырья креветки ,кальмары, крабы.	Тема 7.7. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. приготовление и оформление простых блюд из рыбы и неводного рыбного сырья	6
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3		Приготовление блюд из отварной, жареной, запеченной рыбы; Приготовление рыбы припущенная паровая, рыба жареная во фритюре, рыба запеченная под молочным соусом солянка из рыбы, котлеты рыбные, тельное из рыбы. Креветки с рисом. требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема7.8. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы и неводного рыбного сырья	6
ПК 7.1 ПК 7.2		Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного мяса. приготовление мясо отварное, бифштекса с яйцом, поджарки, шницеля, жаркое по-домашнему, тефтелей. требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема7.9. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса. и субпродуктов.	6
ПК 7.1 ПК 7.2		Приготовление куры отварные, котлеты из филе кур, рагу из субпродуктов. котлета по-киевски, приготовление кролика тушеного в сметане. Ттребования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 7.10 Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из кролика и домашней птицы	6
ПК 7.1 ПК 7.2		Приготовление и оформление бутербродов, салатов, винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 7.11 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	6

ПК 7.1 ПК 7.2		Приготовление компотов, киселей, желе, муссов, пудингов, шарлотки с яблоками, сладких соусов. требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 7.12 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 7	72
УП08 Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий				36
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Приготовление заквасок и заварок. Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом. Замес и образования теста. брожение теста. Определение готовности теста. Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого безопарного теста. Формового хлеба, смеси 1 сорта и в/с	Тема 8.1 Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом.	6
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом. Замес и образования теста. брожение теста. Определение готовности теста. Процессы происходящие при брожении теста.	Тема 8.2 Технология приготовления теста для хлеба опарным способом	6
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления различных видов хлеба с добавками. Приготовление хлеба картофельного с луком. Хлеба тыквенного.	Тема 8.3 Технология приготовления различных видов хлеба с добавками.	6
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления, разделка, выпечка, формовка ржаного хлеба. Виды, способы замеса ржаного хлеба.	Тема 8.4 Технология приготовления ржаного хлеба	6
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления, разделка, выпечка батонов, булок, калачей, плетенок. ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	Тема 8.5 Технология приготовление хлебобулочных изделий	6
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления хлебобулочных изделий: булочная мелочь, булочк. плюшка московская, сдобы выборгская, булочка шаньга.	Тема 8.6 Технология приготовления булочек	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 8	36
УП09 Калькуляция цен в предприятиях общественного питания				36
ПК 9.1 ПК 9.2 ПК 9.3		Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.	Тема 9.1 Ознакомление и составление плана-меню.	6
ПК 9.1 ПК 9.2 ПК 9.3		Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	Тема 9.2 Правила взаимозаменяемости продуктов	6
ПК 9.1 ПК 9.2 ПК 9.3		Ознакомление с порядком составления калькуляционных	Тема 9.3 Порядок составления калькуляционных карт	6

		карт, определение продажной цены на готовую продукцию.		
ПК 9.1 ПК 9.2 ПК 9.3		Ознакомление с разработкой технико-технологических карт	Тема 9.4 Разработка ТТК	6
ПК 9.1 ПК 9.2 ПК 9.3		Ознакомление и составление актов контрольной проработки	Тема 9.5 Заполнение акта контрольных проработок	6
ПК 9.1 ПК 9.2 ПК 9.3		Ознакомление со сводной ведомостью. Составление заявок на склад	Тема 9.6 Составление требований на склад	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 9	36

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Тема 1.1. Организация и ведение процессов обработки, подготовки традиционных и экзотических, редких видов овощей, грибов приготовления и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Механическая кулинарная обработка традиционных, экзотических и редких овощей и грибов. Обработка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.	
Тема 1.2. Организация и ведение процессов подготовки традиционных овощей к фаршированию, приготовление и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций, подготовка к фаршированию овощей	
Тема 1.3. Организация и ведение процессов обработки рыбы с костным скелетом приготовления и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы для использования в целом виде, фаршированная целиком, фаршированная в виде батона (рулета)	
Тема 1.4. Организация и ведение процессов обработки рыбы с хрящевым скелетом, приготовления и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка крупной осетровой рыбы белуги севрюги, осетра, шипа, калуги.	
Тема 1.5. Организация и ведение процессов обработки и подготовки к реализации нерыбного водного сырья, приготовление и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Механическая кулинарная обработка моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде	
Тема 1.6. Организация и ведение процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**	6
	Приготовление щуки фаршированной целиком, дорадо фаршированная, галантин из рыбы, зразы донские, рулетики по-домашнему	

и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Тема 1.7. Организация и ведение процессов приготовления кнельной и котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы приготовления тельного, фарширование рулета.	
Тема 1.8. Организация и ведение процессов обработки мяса, приготовление и реализация крупнокусковых полуфабрикатов для блюд из мяса сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Механическая и кулинарная обработка мяса. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса: ростбифа, грудинка, фаршированная мясом с рисом, мясо шпигованное, мясной рулет. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса и полуфабрикатов из него	
Тема 1.9. Организация и ведение процессов приготовление и реализация порционных полуфабрикатов для блюд из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса стейков, рулетов из мраморного мяса. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных	
Тема 1.10. Организация и ведение процессов приготовление начинок для фарширования птицы кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление фаршей. Приготовление фарша с фисташками, фарша с клюквой, фарша со свининой и языком, начинка мучная с луком	
Тема 1.11. Организация и ведение процессов обработки птицы и пернатой дичи, приготовления и реализация полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Механическая и кулинарная обработка домашней птицы и пернатой дичи. Приготовление курицы, фаршированной (галантин); цыплята, фаршированные рисом, грибами; утка; фаршированные куриные ножки; котлеты из филе птицы фаршированные соусом молочным с грибами; суфле из птицы. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 1.12. Организация и ведение процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из утиной и гусиной печени изделий сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление полуфабрикатов из утиной печени, паштета из фуа-гра. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП.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		72
Тема 2.1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации гарниров сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление гарниров к прозрачным супам: тосты, клецки манные, рис отварной, кнели из мяса, профитроли из заварного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и	**Содержание**	6
	Приготовление сложных горячих соусов - соусов на муке (бешамель и их производных); - масляных, яично-	

реализации горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	масляных соусов (голландского); - соусов для паст (сырного, сливочного). Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление овощей, жульена, картофеля дюшес, овощного суфле, фаршированных муссов грибов жареных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление ризотто, плова. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление пасты, лазаньи, канелони. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки: суфле из яиц, сырного суфле, сырники с морковью, вареники, фондю из сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление рыбы, припущенной; рулетики; рыба жареная порционным куском под соусом; рыба, тушенная в горшочке. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.9. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление мяса: жарка крупным куском, запекание в тесте и фольге. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.10. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд из рубленого мяса сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление изделий из мясной кнельной массы, кнелей мясных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	

Тема 2.11. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из домашней птицы сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление гуся, фаршированного яблоками; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление утки, фаршированной гречневой кашей; жаренной утиной грудки; утки горячего копчения. Требования к качеству, сроки хранения	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП.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		36
Тема 3.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза, холодных соусов эспумы. на основе сливок, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 3.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление салатов из свежих и вареных овощей: салатов с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов; винегретов; теплых салатов; салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
Тема 3.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бутербродов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление, оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, горячих бутербродов. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 3.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	6
	Приготовление холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 3.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Содержание**	6
	Приготовление рыбы под майонезом, мусса из горбуши, заливное с креветками, кальмары под майонезом. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Содержание	6

Тема 3.6 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Приготовление ростбифа с гарниром, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП.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		36
Тема 4.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление желе из лимонов, мусса клюквенного, самбука шоколадного, шоколадного крема-карамели. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных молочно творожных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление тирамису, бланманже. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление горячих десертов на основе круп, сухарного пудинга, горячего суфле, груша в слоеном тесте, штруделей. Требования к качеству, условия и сроки	
Тема 4.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов из шоколада сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление горячих чизкейков, шоколадно-фруктового фондю, десертов из шоколада. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление холодных напитков: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, морс малиновый, напитки с мороженым, смузи, напиток лимонный. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.6 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада, сбитня. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 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		36
Тема 5.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации глазури сырцовой, карамели, виды глазури. Виды карамели	**Содержание**	6
	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Приготовление карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 5.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сливочных, белковых, заварных кремов, сахарной мастики и марципана и подготовка к использованию.	**Содержание**	6
	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), сахарной мастики и марципана. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Содержание	6

Тема 5.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста сложного ассортимента и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста с ложного ассортимента.	Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него: булочка сдоба выборгская, булочка плюшка, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые песочного теста (пирожные - кремовые, фруктово-желейные, глазированные) штучные кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки) печенье). Требование к качеству условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	
Тема 5.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше), заварного теста сложного ассортимента.	**Содержание**	6
	Приготовление бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше), заварного теста. Приготовление изделий из бисквитного теста (рулеты, пирожные, торты, трубочки, кольца, шарики профитроли, торты. требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	
Тема 5.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и мучных кондитерских изделий из слоеного теста сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального п/ф и изделий из него: макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него: трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами, самса. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	
Тема 5.6 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных тортов, песочных, слоеных тортов сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные (торт «Юбилейный альбом» Корзина с клубникой», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». Приготовление песочных тортов кремовых, фруктово-желейных, глазированных; слоеных тортов кремовых, фруктовых, обсыпных. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		36
Тема 6.1 Ознакомление с Уставом организации питания.	**Содержание**	6
	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	
Тема 6.2 Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	**Содержание**	6
	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	
Тема 6.3 Ознакомление в организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба	**Содержание**	6
	Ознакомление в организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	

	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	
Тема 6.4 Участие в проведении инвентаризации на производстве.	**Содержание**	6
	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов	
Тема 6.5 Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	**Содержание**	6
	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню.	
Тема 6.6 Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	**Содержание**	6
	Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 07 Выполнение работ по профессии Повар		36
Тема 7.1 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жаренных овощей и грибов.	**Содержание**	6
	Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных, овощей. Приготовление картофельное пюре пюре из моркови, клецки картофельные, капуста белокачанная с соусом, картофель жареный, зразы картофельные, картофель отварной с луком и грибами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 7.2 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд из тешеных и запеченных овощей и грибов.	**Содержание**	6
	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Приготовление капуста тушеная, рагу из овощей рулет картофельный голубцы овощные. ,грибы с сметанном соусе. перец фаршированный требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 7.3 Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых.	**Содержание**	6
	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых. Приготовление гарниров из риса, гречки, булгура, приготовление гарниров из гороха и фасоли. Оформление блюд, требование к качеству.	
Тема7.4. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	**Содержание**	6
	Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Приготовление яичная кашка, омлетс сыром, омлет запеченый с морковью варенки ленивые, запеканка из творога, вареники с различными фаршами,, блинчики. требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема7.5. Приготовление заправочных супов Приготовление молочных супов.	**Содержание**	6
	Приготовление заправочных супов, с картофелем и макаронными изделиями, молочных супов. Приготовление щи из квашенной капусты, Борщ украинский, рассольник московский, солянка сборная мясная суп картофельный с крупой суп лапша домашняя. требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями суп пюре из овощей бульон с фрикадельками суп из смеси сухофруктов, свекольник холодный. требования к качеству, условия и сроки хранения	

Тема 7.6. Приготовление прозрачных бульонов, пюре, сладких холодных супов. Приготовление основных соусов.	**Содержание**	6
	Приготовление суп пюре из овощей бульон с фрикадельками суп из смеси сухофруктов, свекольник холодный, холодных, сладких супов**,** требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление приготовления соусов: с мучной пассеровкой, молочных, масляных и сладких. Приготовление соусов: красного основного, белого основного, белого с рассолом, молочного с мукой, сметанного, польского, масло сырного. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 7.7. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. приготовление и оформление простых блюд из рыбы и неводного рыбного сырья	**Содержание**	6
	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы и неводного рыбного сырья креветка, кальмары, крабы.	
Тема7.8. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы и неводного рыбного сырья	**Содержание**	6
	Приготовление блюд из отварной, жареной, запеченной рыбы; Приготовление рыбы припущенная паровая, рыба жареная во фритюре, рыба запеченная под молочным соусом солянка из рыбы, котлеты рыбные, тельное из рыбы. Креветки с рисом. требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 7.9. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса. и субпродуктов.	**Содержание**	6
	Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного мяса. приготовление мясо отварное, бифштекса с яйцом, поджарки, шницеля, жаркое по-домашнему, тефтелей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема7.10. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из кролика и домашней птицы	**Содержание**	6
	Приготовление куры отварные, котлеты из филе кур, рагу из субпродуктов. котлета по-киевски, приготовление кролика тушеного в сметане. требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 7.11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	**Содержание**	6
	Приготовление и оформление бутербродов, салатов, винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема7.12. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	**Содержание**	6
	Приготовление компотов, киселей, желе, муссов, пудингов, шарлотки с яблоками, сладких соусов. требования к качеству, условия и сроки хранения	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 08 Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий		36
Тема 8.1. Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом.	**Содержание**	6
	Приготовление заквасок и заварок. Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом. Замес и образования теста. брожение теста. Определение готовности теста. Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого безопарного теста. Формового хлеба, смеси 1 сорта и в/с	
Тема 8.2Технология приготовления теста для хлеба опарным способом	**Содержание**	6
	Технология приготовления теста для хлеба опарным способом. Замес и образования теста. брожение теста. Определение готовности теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Выпечка и оформление изделий.	
	Содержание	6

Тема 8.3. Технология приготовления различных видов хлеба с добавками	Технология приготовления различных видов хлеба с добавками. Приготовление хлеба картофельного с луком. Хлеба тыквенного	
Тема 8.4. Технология приготовления ржаного хлеба	**Содержание**	6
	Технология приготовления, разделка, выпечка, формовка ржаного хлеба. Виды, способы замеса ржаного хлеба.	
Тема 8.5 Технология приготовление хлебобулочных изделий	**Содержание**	6
	Технология приготовления, разделка, выпечка батонов, булок, калачей, плетенок. ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	
Тема 8.6.Технология приготовления булочек	**Содержание**	6
	Технология приготовления хлебобулочных изделий: булочная мелочь, булочек. плюшка московская, сдобы выборгская, булочка шаньга.	
Промежуточная аттестация в форме. Дифференцированного зачета		
УП 9. Калькуляция цен в предприятиях общественного питания		36
Тема 9.1 Ознакомление и составление плана-меню	**Содержание**	6
	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.	
Тема 9.2 Правила взаимозаменяемости продуктов	**Содержание**	6
	Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	
Тема 9.3 Порядок составления калькуляционных карт	**Содержание**	6
	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	
Тема 9.4 Разработка ТТК	**Содержание**	6
	Ознакомление с разработкой технико-технологических карт	
Тема 9.5 Заполнение акта контрольных проработок	**Содержание**	6
	Ознакомление и составление актов контрольной проработки	
Тема 9.6 Составление требований на склад	**Содержание**	6
	Ознакомление со сводной ведомостью. Составление заявок на склад	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

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

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

Мастерские и зоны по видам работ:

– зона №1 Приготовление, оформление горячих блюд для детского и школьного питания;

– зона №4 Приготовление, оформление изделий из шоколада, сахара, карамели и марципана;

– зона №5 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий;

– зона №6 Приготовление, оформление горячих блюд из мяса птицы и рыбы, оснащенная 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.

2.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. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

3. 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.

4. Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Ледовских, А.В. Синицына, Е.А. Соколова. – 6-е изд., испр. И дораб. – М.: Издательский центр «Академия», 2023.—224 с.

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. – 7-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 320 с.

6. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

7. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.

8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 6-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 160 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»)

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	**Код ПК, ОК**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
УП 01	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами 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. 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. 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. Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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

		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.	
УП02	ПК 2.1-2.8 ОК 01-09	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); рационально размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы на рабочем месте; точно оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; рационально размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы на рабочем месте; точно оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
УП03	ПК 3.1-3.6 ОК 01-09	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. 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 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	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

		Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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. Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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. 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 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. 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. 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. Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских брендовых, региональных с	

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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.	
УП04	ПК 4.1-4.6 ОК 01-09	подготавливает рабочие места, 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; обеспечивать технологическое оборудование 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 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)
УП05	ПК 5.1-5.6 ОК 01-09	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	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;

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

		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.	
УП06	ПК 6.1-6.5 ОК 01-09	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; сбор методов	Интерпретация результатов практических заданий, оценка тестового контроля, экзамен.

		инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
УП07	ПК 7.1-7.5 ОК 01-09	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

		точно распознает сложность проблемы ситуации в различных контекстах; адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
УП08	ПК 8.1-8.4 ОК 01-09	Организует и проводит подготовку рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывать и проводить подготовку	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

		рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; Проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
УП09	ПК 9.1-9.4 ОК 01-09	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	Текущий контроль при проведении: защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций;

		определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; 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; 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.	экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий письменного/устного опроса. Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене; в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: письменных/ устных ответов, тестирования.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

ПП.02 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

ПП.03 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

ПП.04 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

ПП.05 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

ПП.06 ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

ПП.07 ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

ПП.08 ПМ 08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ, ОФОРМЛЕНИЮ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (16472 ПЕКАРЬ)

ПП.09 ПМ 09 КАЛЬКУЛЯЦИЯ ЦЕН В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (23311 КАЛЬКУЛЯТОР)

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....**Ошибка! Закладка не определена.**
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: .....**Ошибка! Закладка не определена.**
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики.... **Ошибка! Закладка не определена.**
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.2. Структура производственной практики .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2.3. Содержание производственной практики .....**Ошибка! Закладка не определена.**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....**Ошибка! Закладка не определена.**
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики..... **Ошибка! Закладка не определена.**
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....**Ошибка! Закладка не определена.**
3.3. Общие требования к организации производственной практики.. **Ошибка! Закладка не определена.**
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....**Ошибка! Закладка не определена.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП 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	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	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП 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	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	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП 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	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	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПП 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	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	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации мучных

		кондитерских изделий сложного ассортимента
ПП 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП 07 Выполнение работ по профессии Повар	ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар
ПП 08 Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий	ПМ 08 Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий	МДК 08.01 Выполнение работ по профессии Пекарь
ПП 09 Калькуляция цен в предприятиях общественного питания (23311 Калькулятор)	ПМ 09 Калькуляция цен в предприятиях общественного питания (23311 Калькулятор)	МДК 09.01 Ведение учета и отчетности на предприятиях общественного питания

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 09	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место повара при приготовлении горячих, холодных и сладких блюд
ПК 7.2	Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к реализации бульонов, отваров и супов сложного ассортимента
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных блюд, соусов, заправок и салатов, закусок сложного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента
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 упаковку готовой продукции
ПК 9.1	Выполнять, на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляцию на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания
ПК 9.2	Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме
ПК 9.3	Составлять на основе заявок заведующего(шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий
ПК 9.4	Осуществлять выборку из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

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

ВД.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,

ВД.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,

ВД.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,

ВД.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,

ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала,

ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар,

ВД 08 Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий.

ВД.09 Калькуляция цен в предприятиях общественного питания.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 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.

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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.
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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
Выполнение работ по профессии Повар	Подготавливать рабочее место повара при приготовлении горячих, холодных и сладких блюд Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных блюд, соусов, заправок и салатов, закусок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий	Подготавливать и дозировать сырье, приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам Осуществлять разделку и формовку теста и изделий из него Осуществлять выпечку изделий из различных видов теста и отделку поверхности изделий Осуществлять упаковку готовой продукции
Калькуляция цен в предприятиях общественного питания	Выполнять, на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляцию на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания\\\\\ Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме Составлять на основе заявок заведующего(шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий Осуществлять выборку из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП.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			72	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых Направленность на формирование практического опыта по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента их творческое оформление,

					эстетической подачи подготовка их к упаковке на вынос.
ПП. 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			36	АО «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Формирование практического опыта по приготовлению и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -108 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	Курс / семестр
ПП.01	108	концентрированно/ рассредоточено	1/2
ПП.02	180	концентрированно/ рассредоточено	3/5
ПП.03	108	концентрированно/ рассредоточено	3/6
ПП.04	108	концентрированно/ рассредоточено	3/6
ПП.05	108	концентрированно/ рассредоточено	4/8
ПП.06	108	концентрированно/ рассредоточено	4/7
ПП.07	144	концентрированно/ рассредоточено	3/5
ПП.08	108	концентрированно/ рассредоточено	2/4
ПП.09	108	концентрированно/ рассредоточено	4/8
Всего ПП	1080	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 0.1. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				108
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Наименование	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными	Тема 1.1. Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки овощей и приготовление и подготовка к реализации п\ф из овощей	24

		методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и так далее). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4		Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению (охлаждение, замораживание, вакуумирование) порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования полуфабрикатов из рыбы. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья.	Тема 1.2 Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление и подготовка к реализации п\ф из рыбы и нерыбного водного сырья	24
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4		Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим требованиям качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления. Обработка мяса и мясных продуктов. Подготовка к хранению	Тема 1.3 Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки мяса и мясных продуктов, подготовка к реализации п/ф из мяса	24

		(вакуумирование, охлаждение, замораживание). Порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирование.		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4		Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качество домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом стандартов чистоты. Обработка различными способами домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка на вынос, транспортирование. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья	Тема 1.4 Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика и приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов.	36
ПП 0.2 УП.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				180
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 1. Наименование	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Приготовление бульонов, овощных отваров. Выполнение задания (заказа) по приготовлению заправочных супов, прозрачных, супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания (заказа) по приготовлению вегетарианских, диетических, региональных, прозрачных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций. Оценка качества готовых супов перед отпуском. 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.	Тема 2.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления супов сложного ассортимента	36

		Хранение с учетом температуры подачи супов. Расчет стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов.		
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8		Организация рабочих мест в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных, молочного сметанного, соусов на сливках, яично-масляных соусов в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) соусов,порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых соусов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д. Консультирование потребителей, оказание им помощи выборе соусов. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на раздаче.	Тема 2.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления соусов сложного ассортимента	12
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6		Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для	Тема 2.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления	36

ПК 2.7 ПК 2.8		приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки основных продуктов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из отварных, припущенных, запеченных, тушеных, жареных овощей в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд и гарниров на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из овощей, из круп, макаронных изделий. Эффективное использование профессиональной терминологии.	блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8		Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из творога, яиц, муки в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки (порционирования) сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 2.4 Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	24

		Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, закусок. Охлаждение, замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из творога, яиц, сыра, муки в соответствии с заказом. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания-базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ, оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, кулинарных изделий. Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и	Тема 2.5 Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	36

		замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка рабочих в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи. Эффективное использование профессиональной терминологии.	Тема 2.6 Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента**.**	36
ПП 0.3 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				108
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8	Раздел 1. Наименование	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии	Тема 3.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных	12

		с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов, салатных заправок, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных соусов, салатных заправок, сервировки и творческого оформления холодных соусов, салатных заправок, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых холодных соусов, салатных заправок, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных соусов, салатных заправок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных соусов, салатных заправок, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	соусов, салатных заправок сложного ассортимента	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8		Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов разнообразного ассортимента, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых салатов разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых салатов разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых салатов разнообразного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 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.).	Тема 3.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов. закусок сложного ассортимента	36

		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов разнообразного ассортимента, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выполнение задания (заказа) по приготовлению бутербродов, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Упаковка бутербродов на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых бутербродов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бутербродов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8		Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц на вынос и для транспортирования. Организация хранения. 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,	Тема 3.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц ,рыбы сложного ассортимента	36

		условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. Организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии заданием	Тема 3.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента	24

		(заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сервировки и творческого оформления холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для подачи), с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
ПП 0.4 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				108
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Раздел 1. Наименование	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов, сервировки и творческого оформления холодных десертов, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции,	Тема 4.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента	36

		обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6		Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов (порционирования. комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 4.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	36

		Упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования.		
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6		Организация хранения готовых горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Тема 4.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	36
ПП.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				108
ПК 5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования., инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья. Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных п\ф для хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Организация хранения отделочных п\ф. Подготовка готовой продукции, п\ф (охлаждение, замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности. Размораживание замороженных отделочных п\ф. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ	Тема 5.1. Организация и ведение процессов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента	36

		(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. Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.		
ПК 5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования., инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья. Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных п\ф для хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Организация хранения отделочных п\ф. Подготовка готовой продукции, п\ф (охлаждение, замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности. Размораживание замороженных отделочных п\ф. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. 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. Выполнение задания(заказа)	Тема 5.2. Организация и ведение процессов приготовления, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36

		по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.		
ПК 5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед	Тема 5.3 Организация и ведение процессов приготовления, тортов и пирожных сложного ассортимента	36

		реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5	108
ПП. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				108
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5		Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	Тема 6.1. Ознакомление с предприятием общественного питания.	36
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5		Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	Тема 6.2 Порядок приема на работу с обоснованием материальной ответственност и	36
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5		Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	Тема 6.3 Особенности процесса проведения инвентаризации	12
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5		Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными	Тема 6.4 Ознакомление с производственн ой программой предприятия и структурных подразделений	24

		требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6	**108**
ПП.07 Выполнение работ по профессии Повар				144
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7		Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных, овощей. Приготовление картофельное пюре пюре из моркови, клецки картофельные, капуста белокачанная с соусом, картофель жареный, зразы картофельные, картофель отварной с луком и грибами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 7.1 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жаренных овощей и грибов.	12
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7		Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Приготовление капуста тушеная, рагу из овощей рулет картофельный голубцы овощные, грибы с сметанном соусе. перец фаршированный требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 7.2 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд из тешеных и запеченных овощей и грибов.	12
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7		Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых. Приготовление гарниров из риса, гречки, булгура, приготовление гарниров из гороха и фасоли. Оформление блюд, требование к качеству.	Тема 7.3 Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых.	12
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7		Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Приготовление яичная кашка, омлетс сыром, омлет запеченый с морковью варенки ленивые, запеканка из творога, вареники с различными фаршами,, блинчики. требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема7.4. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	12
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7		Приготовление заправочных супов, с картофелем и макаронными изделиями, молочных супов. Приготовление щи из квашенной капусты, Борщ украинский, рассольник московский, солянка сборная мясная суп картофельный с крупой суп лапша домашняя. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями суп пюре из овощей бульон с фрикадельками суп из смеси сухофруктов, свекольник	Тема7.5. Приготовление заправочных супов Приготовление молочных супов.	12

		холодный. требования к качеству, условия и сроки хранения.		
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7		Приготовление суп пюре из овощей бульон с фрикадельками суп из смеси сухофруктов, свекольник холодный, холодных, сладких супов**,** требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление приготовления соусов: с мучной пассеровкой, молочных, масляных и сладких. Приготовление соусов: красного основного, белого основного, белого с рассолом, молочного с мукой, сметанного, польского, масло сырного. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 7.6. Приготовление прозрачных бульонов, пюре, сладких холодных супов. Приготовление основных соусов.	12
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7		Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы и неводного рыбного сырья креветки, кальмары, крабы.	Тема 7.7. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. приготовление и оформление простых блюд из рыбы и неводного рыбного сырья	12
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7		Приготовление блюд из отварной, жареной, запеченной рыбы; Приготовление рыбы припущенная паровая, рыба жареная во фритюре, рыба запеченная под молочным соусом солянка из рыбы, котлеты рыбные, тельное из рыбы. Креветки с рисом. требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема7.8. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы и неводного рыбного сырья	12
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7		Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного мяса. приготовление мясо отварное, бифштекса с яйцом, поджарки, шницеля, жаркое по-домашнему, тефтелей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема7.9. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса. и субпродуктов.	12
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3 ПК7.4 ПК7.5 ПК7.6 ПК7.7		Приготовление куры отварные, котлеты из филе кур, рагу из субпродуктов. котлета по-киевски, приготовление кролика тушеного в сметане. Требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема 7. 10 Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из кролика и домашней птицы	12
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3		Приготовление и оформление бутербродов, салатов, винегретов. требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тема 7.11 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	12

ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3		Приготовление компотов, киселей, желе, муссов, пудингов, шарлотки с яблоками, сладких соусов. требования к качеству, условия и сроки хранения	Тема7.12 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 7	144
ПП.08 Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий				108
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Приготовление заквасок и заварок. Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом. Замес и образования теста. брожение теста. Определение готовности теста. Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого безопарного теста. Формового хлеба, смеси 1 сорта и в/с	Тема 1.1. Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом.	12
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом. Замес и образования теста. брожение теста. Определение готовности теста. Процессы происходящие при брожении теста.	Тема 1.2 Технология приготовления теста для хлеба опарным способом	12
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления различных видов хлеба с добавками. Приготовление хлеба картофельного с луком. Хлеба тыквенного.	Тема 1.3. Технология приготовления различных видов хлеба с добавками.	24
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления, разделка, выпечка, формовка ржаного хлеба. Виды, способы замеса ржаного хлеба.	Тема 1.4. Технология приготовления ржаного хлеба	12
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления, разделка, выпечка батонов, булок, калачей, плетенок. ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	Тема 1.5 Технология приготовление хлебобулочных изделий	12
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления хлебобулочных изделий: булочная мелочь, булочк. плюшка московская, сдобы выборгская, булочка шаньга.	Тема 1.6. Технология приготовления булочек	12
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления хлебобулочных изделий: батонов, плетенок.	Тема1.7 Технология приготовления батонов	12
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4		Технология приготовления, ассортимент, рецептура хлебобулочных изделий баранок, сушек, сухарей хлебцов. Требования к качеству, условия и срок хранения	Тема1.8 Технология приготовления баранок, сушек, сухарей и хлебцов.	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 8	108
ПП.09 Калькуляция цен в предприятиях общественного питания				108
ПК 9.1 ПК 9.2 ПК 9.3 ПК 9.4		Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, понятие документооборота, формы документов, применяемых в	Тема 9.1. Учет движения сырья склад – кухня в	36

		организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	организации общественного питания	
ПК 9.1 ПК 9.2 ПК 9.3 ПК 9.4		Оформление документов, составление актов, составление отчетов. Назначение, порядок и сроки проведения инвентаризации; порядок и сроки рассмотрения результатов инвентаризации	Тема 9.2 Составление инвентаризационных ведомостей, проведение инвентаризации на предприятии;	36
ПК 9.1 ПК 9.2 ПК 9.3 ПК 9.4		Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	Тема 9.3 Ценообразование. Калькуляция продажных (розничных) цен.	36
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 9	108

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	**Содержание работ**	**Объем, ак.ч.**
ПП 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		108
Тема 1.1 Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки овощей и приготовление и подготовка к реализации п\ф из овощей	**Содержание**	24
	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и так далее). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	

Тема 1.2 Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление и подготовка к реализации п\ф из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	24
	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению (охлаждение, замораживание, вакуумирование) порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования полуфабрикатов из рыбы. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья	
Тема 1.3 Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки мяса и мясных продуктов, подготовка к реализации п/ф из мяса	**Содержание**	24
	Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим требованиям качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления. Обработка мяса и мясных продуктов. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание). Порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирование.	
Тема 1.4 Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика и приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	**Содержание**	36
	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качество домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом стандартов чистоты. Обработка различными способами домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка на вынос, транспортирование. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП.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		180
Тема 2.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления супов сложного ассортимента	**Содержание**	36
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Приготовление бульонов, овощных отваров. Выполнение задания (заказа) по приготовлению заправочных супов, прозрачных, супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана.	

	Выполнение задания (заказа) по приготовлению вегетарианских, диетических, региональных, прозрачных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций. Оценка качества готовых супов перед отпуском. 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. Хранение с учетом температуры подачи супов. Расчет стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов	
Тема 2.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления соусов сложного ассортимента	**Содержание**	12
	Организация рабочих мест в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных, молочного сметанного, соусов на сливках, яично-масляных соусов в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) соусов,порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых соусов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д. Консультирование потребителей, оказание им помощи выборе соусов. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на раздаче	
Тема 2.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	36
	Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия	

	количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки основных продуктов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из отварных, припущенных, запеченных, тушеных, жареных овощей в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд и гарниров на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из овощей, из круп, макаронных изделий. Эффективное использование профессиональной терминологии	
Тема 2.4 Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	24
	Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из творога, яиц, муки в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки (порционирования) сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, закусок. Охлаждение, замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из творога, яиц, сыра, муки в соответствии с заказом. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Тема 2.5 Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы	**Содержание**	36
	Организация рабочих мест, своевременная текущая	

и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания-базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ, оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, кулинарных изделий. Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
Тема 2.6 Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	36
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка рабочих в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Поддержание визуального контакта с потребителем при	

	отпуске с раздачи. Эффективное использование профессиональной терминологии	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП.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		108
Тема 3.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента	**Содержание**	12
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов, салатных заправок, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных соусов, салатных заправок, сервировки и творческого оформления холодных соусов, салатных заправок, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых холодных соусов, салатных заправок, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных соусов, салатных заправок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных соусов, салатных заправок, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Тема 3.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов .закусок сложного ассортимента	**Содержание**	36
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых салатов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых салатов разнообразного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов разнообразного ассортимента, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание	

	визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выполнение задания (заказа) по приготовлению бутербродов, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Упаковка бутербродов на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых бутербродов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бутербродов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Тема 3.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц ,рыбы сложного ассортимента	**Содержание**	36
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц на вынос и для транспортирования. Организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	

	Упаковка готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. Организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Тема 3.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента	**Содержание**	24
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сервировки и творческого оформления холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для подачи), с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП.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		108
Тема 4.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента	**Содержание**	36
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	

	инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов, сервировки и творческого оформления холодных десертов, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Тема 4.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	**Содержание**	36
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов (порционирования. комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования	
Тема 4.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	**Содержание**	36
	Организация хранения готовых горячих напитков на	

реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП. 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		108
Тема 5.1. Организация и ведение процессов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования., инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья. Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных п\ф для хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Организация хранения отделочных п\ф. Подготовка готовой продукции, п\ф (охлаждение, замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности. Размораживание замороженных отделочных п\ф. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. 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. Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	36
Тема 5.2. Организация и ведение процессов приготовления, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	36
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования., инвентаря.	

	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья. Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных п\ф для хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Организация хранения отделочных п\ф. Подготовка готовой продукции, п\ф (охлаждение, замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности. Размораживание замороженных отделочных п\ф. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. 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. Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	
Тема 5.3 Организация и ведение процессов приготовления, тортов и пирожных сложного ассортимента	**Содержание**	36
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий,	

	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		108
Тема 6.1. Ознакомление с предприятием общественного питания.	**Содержание**	36
	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	
Тема 6.2 Порядок приема на работу с обоснованием материальной ответственности.	**Содержание**	36
	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	
Тема 6.3 Особенности процесса проведения инвентаризации	**Содержание**	12
	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	
Тема 6.4 Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	**Содержание**	24
	Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.	

	Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП.07 Выполнение работ по профессии Повар		144
Тема 7.1 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жаренных овощей и грибов.	**Содержание**	
	Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных, овощей. Приготовление картофельное пюре пюре из моркови, клецки картофельные, капуста белокачанная с соусом, картофель жареный, зразы картофельные, картофель отварной с луком и грибами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	12
Тема 7.2 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд из тешеных и запеченных овощей и грибов.	**Содержание**	
	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Приготовление капуста тушеная, рагу из овощей рулет картофельный голубцы овощные. ,грибы с сметанном соусе. перец фаршированный.Ттребования к качеству, условия и сроки хранения	12
Тема 7.3 Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых.	**Содержание**	
	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых. Приготовление гарниров из риса, гречки, булгура, приготовление гарниров из гороха и фасоли. Оформление блюд, требование к качеству.	12
Тема7.4. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	**Содержание**	
	Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Приготовление яичная кашка, омлетс сыром, омлет запеченый с морковью варенки ленивые, запеканка из творога, вареники с различными фаршами,, блинчики. требования к качеству, условия и сроки хранения	12
Тема7.5. Приготовление заправочных супов Приготовление молочных супов.	**Содержание**	
	Приготовление заправочных супов, с картофелем и макаронными изделиями, молочных супов. Приготовление щи из квашенной капусты, Борщ украинский, рассольник московский, солянка сборная мясная суп картофельный с крупой суп лапша домашняя. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями суп пюре из овощей бульон с фрикадельками суп из смеси сухофруктов, свекольник холодный. требования к качеству, условия и сроки хранения	12
Тема 7.6. Приготовление прозрачных бульонов, пюре, сладких холодных супов. Приготовление основных соусов.	**Содержание**	
	Приготовление суп пюре из овощей бульон с фрикадельками суп из смеси сухофруктов, свекольник холодный, холодных, сладких супов**,** требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление приготовления соусов: с мучной пассеровкой, молочных, масляных и сладких. Приготовление соусов: красного основного, белого основного, белого с рассолом, молочного с мукой, сметанного, польского, масло сырного. требования к качеству, условия и сроки хранения.	12
	Содержание	

Тема 7.7. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. приготовление и оформление простых блюд из рыбы и неводного рыбного сырья	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы и неводного рыбного сырья креветка, кальмары, крабы.	12
Тема7.8. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы и неводного рыбного сырья	**Содержание**	
	Приготовление блюд из отварной, жареной, запеченной рыбы; Приготовление рыбы припущенная паровая, рыба жареная во фритюре, рыба запеченная под молочным соусом солянка из рыбы, котлеты рыбные, тельное из рыбы. Креветки с рисом. требования к качеству, условия и сроки хранения.	12
Тема 7.9. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса. и субпродуктов.	**Содержание**	
	Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного мяса. приготовление мясо отварное, бифштекса с яйцом, поджарки, шницеля, жаркое по-домашнему, тефтелей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	12
Тема7.10. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из кролика и домашней птицы	**Содержание**	
	Приготовление куры отварные, котлеты из филе кур, рагу из субпродуктов. котлета по-киевски, приготовление кролика тушеного в сметане. требования к качеству, условия и сроки хранения	12
Тема 7.11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	**Содержание**	
	Приготовление и оформление бутербродов, салатов, винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	12
Тема7.12. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	**Содержание**	
	Приготовление компотов, киселей, желе, муссов, пудингов, шарлотки с яблоками, сладких соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП.08 Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий		108
Тема 8.1. Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом.	**Содержание**	
	Приготовление заквасок и заварок. Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом. Замес и образования теста. брожение теста. Определение готовности теста. Приготовление дрожжевого теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого безопарного теста. Формового хлеба, смеси 1 сорта и в/с	12
Тема 8.2 Технология приготовления теста для хлеба опарным способом	**Содержание**	
	Технология приготовления теста для хлеба опарным способом. Замес и образования теста. брожение теста. Определение готовности теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Выпечка и оформление изделий.	12
Тема 8.3. Технология приготовления различных видов хлеба с добавками	**Содержание**	
	Технология приготовления различных видов хлеба с добавками. Приготовление хлеба картофельного с луком. Хлеба тыквенного	24
Тема 8.4. Технология приготовления ржаного хлеба	**Содержание**	
	Технология приготовления, разделка, выпечка, формовка ржаного хлеба. Виды, способы замеса ржаного хлеба.	12
Тема 8.5 Технология приготовление хлебобулочных изделий	**Содержание**	
	Технология приготовления, разделка, выпечка батонов, булок, калачей, плетенок. ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	12
	Содержание	

Тема 8.6. Технология приготовления булочек	Технология приготовления хлебобулочных изделий: булочная мелочь, булочек. плюшка московская, сдобы выборгская, булочка шаньга.	12
Тема 8.7 Технология приготовления батонов	**Содержание**	
	Технология приготовления хлебобулочных изделий: батонов, плетенок.	12
Тема 8.8 Технология приготовления баранок, сушек, сухарей и хлебцов	**Содержание**	
	Технология приготовления, ассортимент, рецептура хлебобулочных изделий баранок, сушек, сухарей хлебцов. Требования к качеству, условия и срок хранения	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП.09 Калькуляция цен в предприятиях общественного питания		108
Тема 9.1. Учет движения сырья склад – кухня в организации общественного питания	**Содержание**	36
	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	
Тема 9.2 Составление инвентаризационных ведомостей, проведение инвентаризации на предприятии;	**Содержание**	36
	Оформление документов, составление актов, составление отчетов. Назначение, порядок и сроки проведения инвентаризации; порядок и сроки рассмотрения результатов инвентаризации.	
Тема 9.3 Ценообразование. Калькуляция продажных (розничных) цен.	**Содержание**	36
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

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.

2.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. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

3. 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.

4. Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Ледовских, А.В. Синицына, Е.А. Соколова. – 6-е изд., испр. И дораб. – М.: Издательский центр «Академия», 2023.—224 с.

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. – 7-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 320 с.

6. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

7. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.

8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 6-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 160 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»)

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики, обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах АО «Падун-Хлеб», ИП Лоскутова О.П., при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;
- включает в себя занятия лекционного типа, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1, 2, 3, 4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) АО «Падун-Хлеб», ИП Лоскутова О.П. на основании договора о практической подготовке обучающихся.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность
1	Степина Марина Алексеевна	АО «Падун-Хлеб»	Главный технолог, начальник лаборатории
2	Паранюк Ольга Владимировна	АО «Падун-Хлеб»	Пекарь-мастер
3	Белоусова Наталья Александровна	АО «Падун-Хлеб»	Начальник цеха
4	Лоскутова Оксана Петровна	ИП Лоскутова О.П.	Руководитель
5	Васильева Екатерина Юрьевна	ИП Лоскутова О.П.	Заведующая производством

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	**Код ПК, ОК**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
П П 01	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами 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. 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. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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

		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. Осуществляет разработку, адаптацию рецептур 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.	
ПП02	ПК 2.1-2.8 ОК 01-09	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); рационально размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы на рабочем месте; точно оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; рационально размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы на рабочем месте; точно оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПП03	ПК 3.1-3.6 ОК 01-09	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	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.

		Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. 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 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 Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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. Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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. 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 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. Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом	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

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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. Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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.	
ПП04	ПК 4.1-4.6 ОК 01-09	подготавливает рабочие места, 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; обеспечивать технологическое оборудование 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	экзамен, экспертное 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)

		работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПП05	ПК 5.1-5.6 ОК 01-09	Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Контроле хранения и расхода продуктов. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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;	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

		Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
ПП06	ПК 6.1-6.5 ОК 01-09	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража;	Интерпретация результатов практических заданий, оценка тестового контроля, экзамен.

		ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; сбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
ПП07	ПК 7.1-7.5 ОК 01-09	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

		холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты точно распознает сложность проблемы ситуации в различных контекстах; адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ПП08	ПК 8.1-8.4 ОК 01-09	Организует и проводит подготовку рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контроле качества и безопасности готовой	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

		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; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских	

		изделий; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
ПП09	ПК 9.1-9.4 ОК 01-09	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 определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; 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; 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.	Текущий контроль при проведении: 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. Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене; в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: письменных/ устных ответов, тестирования.