

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Обязательный профессиональный блок

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:
ПК 1.1.	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.1.1.01.1.01	подготовки, уборки рабочего места
	Н.1.1.02	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

		инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н.1.1.03	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика
	Н.1.1.04	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента
	Н.5	ведения расчетов с потребителями
Уметь		
	У.1.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
	У.1.1.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
	У.1.1.03	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
Знать		
	З.1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	З.1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним
	З.1.1.03	требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них
	З.1.1.04	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
	З.1.1.05	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 284

в том числе в форме практической подготовки 48

Из них на освоение МДК 104

в том числе самостоятельная работа 20

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Промежуточная аттестация 2

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-ПК 1.2 ОК 01, ОК 11	МДК 01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	206	X	26	X	X	X		X
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01, ОК 11	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	238	X	58	X	X	X	X	X
	Учебная практика	=гр.9	X					72	
	Производственная практика	=гр.10	X						108
	Промежуточная аттестация	X	X						
	Всего:	X	X	X	X	X	X	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
МДК 01.01		32		
Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	2		
	1.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов Классификация их, приготовления полуфабрикатов. организация хранения обработанных овощей и грибов в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде.		ОК.1 ОК.2	У.1.1.01 3.1.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Практическое занятие № 1 .Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	ОК.1 ОК.2	У.1.1.01 У.1.1.04 3.1.1.01 3.1.1.02
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие № 2. Отработка безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофеле-очистительная машин и овощерезки)	2 2	ОК.1 ОК.2	У.1.1.01 У.1.1.04 3.1.1.01 3.1.1.02
	Практическое занятие № 3. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке овощей.			
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	Самостоятельная работа обучающегося № 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет ресурсов о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для подготовки сообщений и презентаций. Работа с презентацией	2	ОК.1 ОК.2	У.1.1.01 3.1.1.01 3.1.1.02

Тема 1.3 Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи приготовления полуфабрикатов из них.	Содержание 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи приготовления полуфабрикатов из них. Правила техники безопасности при работе 2. Консультирование по подготовке к дифференцированному зачёту	4		
			ОК.1 ОК.2	У.1.1.01 У.1.1.04 З.1.1.01 З.1.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	1. Практическое занятие № 4. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке рыбы. 2. Практическое занятие № 5. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке мяса. 3. Практическое занятие № 6. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины. 4. Практическое занятие № 7. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки. 5. Практическое занятие № 8. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья 6. Практическое занятие № 9 Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	2 2 2 2	ОК.1 ОК.2	У.1.1.01 У.1.1.04 З.1.1.01 З.1.1.02
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	4		
	1. Самостоятельная работа обучающегося № 2 Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного		ОК.1 ОК.2	У.1.1.01 З.1.1.04

	сырья, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде. 2. Самостоятельная работа обучающегося № 3 Защита презентаций и сообщений о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов		ОК.09	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 2.1 Классификация, ассортимент овощей и грибов	Содержание	2		
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.		ОК.1 ОК.2	У.1.1.01 У.1.1.02 3.1.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической кулинарной обработке овощей, рыбы, мяса.		ОК.1 ОК.2	У.1.1.01 У.1.1.04 3.1.1.01 3.1.1.02
Тема 2.2 Технологический процесс нарезки овощей, зелени, грибов	Содержание	2		
	1.Технологический процесс нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1.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. 2.Лабораторное занятие № 2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию. приготовление голубцов зраз картофельных. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, помидоров)		ПК.1.1 ПК.1.2 ОК.1 ОК.3 ОК.4	У.1.1.01, У.1.1.02, У.1.1.03, У.1.1.05, У.1.1.06, 3.1.1.01, 3.1.1.02, 3.1.1.03, 3.1.1.04, 3.1.1.05
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	4		
	1.Самостоятельная работа обучающегося № 1 Анализ		ОК.1	У.1.1.06

	производственных ситуаций, решение производственных задач 2. Самостоятельная работа обучающегося № 2 Подготовить сообщение «Принципы вакуумирования полуфабрикатов из овощей».		ОК.2 ОК.09	3.1.1.04
	Содержание	4		
Тема 2.3 Технологический процесс обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, круглой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. 2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности нерыбного водного сырья.		ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4	У.1.1.06 3.1.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Лабораторное занятие № 3. Механическая и ручная обработка, и разделка рыбы с костным скелетом чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Методы пластования. Способы и техника маринования, панирования, формования		ПК.1.1 ПК.1.3 ОК.1 ОК.3 ОК.4	У.1.1.01, У.1.1.02, У.1.1.03, У.1.1.05, У.1.1.06, 3.1.1.01, 3.1.1.02, 3.1.1.03, 3.1.1.04, 3.1.1.05
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	1. Самостоятельная работа обучающегося № 3 Заполнить таблицы: «Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья»			
Тема 2.4	Содержание	2		

Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной массы	1.Технология приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной масс: (котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки) Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы.		ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК4	У.1.1.06 3.1.1.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Лабораторное занятие № 4. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него. Требования к срокам хранения.		ПК.1.1 ПК.1.3 ОК.1 ОК.3 ОК.4	У.1.1.01, У.1.1.02, У.1.1.03, У.1.1.05, У.1.1.06, 3.1.1.01, 3.1.1.02, 3.1.1.03, 3.1.1.04, 3.1.1.05
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	1. Самостоятельная работа обучающегося.№ 4. Выполнить конспект по теме: «Способы подготовки и обработки нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения нерыбного водного сырья		ОК.1 ОК.2 ОК.09	У.1.1.06 3.1.1.04
Тема 2.5. Технологический процесс обработки, подготовки мяса, мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов из него	Содержание	6		
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 2.Технологический процесс обработки мяса: кулинарный разруб туш из говядины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Требования к хранению, кулинарному назначению 3.Технологический процесс обработки мяса: кулинарный разруб туш из свинины, баранины; обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Требования к хранению, кулинарному назначению		ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК4	У.1.1.06 3.1.1.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Лабораторное занятие № 5 Приготовление порционных,		ПК.1.1	У.1.1.01,

	мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству и срокам хранения.		ПК.1.4 ОК.1 ОК.3 ОК.4	У.1.1.02, У.1.1.03, У.1.1.05, У.1.1.06, 3.1.1.01, 3.1.1.02, 3.1.1.03, 3.1.1.04, 3.1.1.05
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	1. Самостоятельная работа обучающегося № 5. Выполнить конспект по теме: «Способы подготовки и обработки мясных продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов.»		ОК.1 ОК.2 ОК.09	У.1.1.06 У.1.1.05 3.1.1.04
Тема 2.6 Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из мяса	Содержание	2		
	1. Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из него. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4	У.1.1.06 3.1.1.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Лабораторное занятие № 6. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству и срокам хранения.		ПК.1.1 ПК.1.3 ОК.1 ОК.3 ОК.4	У.1.1.01, У.1.1.02, У.1.1.03, У.1.1.05, У.1.1.06, 3.1.1.01, 3.1.1.02, 3.1.1.03, 3.1.1.04, 3.1.1.05
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	4		
	1. Самостоятельная работа обучающегося № 6. Подготовиться к		ОК.1	У.1.1.06

	лабораторной работе: выполнить расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы, оформить технологические карты 2. Самостоятельная работа обучающегося № 7. Заполнить таблицы «Кулинарное назначение частей туш говядины, баранины, свинины, телятины». «Полуфабрикаты из рубленной и котлетной массы		ОК.2 ОК.09	У.1.1.05 3.1.1.04
	Содержание	8		
Тема 2.7 Технологический процесс обработки домашней птицы, дичи, кролика.	1.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. 2.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 3.Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Консультирование по подготовке к дифференцированному зачету		ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4	У.1.1.06 3.1.1.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Лабораторное занятие № 7 Технологический процесс обработки домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Условия и сроки хранения, требования к качеству.		ПК.1.1 ПК.1.3 ОК.1 ОК.3 ОК.4	У.1.1.01, У.1.1.02, У.1.1.03, У.1.1.05, У.1.1.06, 3.1.1.01, 3.1.1.02, 3.1.1.03, 3.1.1.04, 3.1.1.05
Учебная практика Виды работ:		72		

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлаждённой и мороженой, а также солёной рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учётом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приёмами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошённую и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырьё. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.			
--	--	--	--

15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлаждённом и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.			
Учебная 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 накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение 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.	108		
Всего:	284		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Лаборатории «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы хассп и требований безопасности; Оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; Выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; Установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; Обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; Определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; Соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; Оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Тестирование, 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)
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов	Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,	Экзамен, Экспертное наблюдение выполнения лабораторных

сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	нерыбного водного сырья, дичи; Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы хассп и требований безопасности; Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; Выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; Оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; Соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; Выполнение требований охраны труда и техники безопасности; Демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	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)
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного разнообразного ассортимента	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы хассп и требований безопасности; Выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; Соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации	Тестирование, 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

	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; Выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом действующих регламентов; Демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Выбор продуктов, вкусовых, ароматических,	Экзамен, Экспертное Наблюдение выполнения
	Красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; Соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; Ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; Демонстрация умений пользоваться	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)

	технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; Адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация ответственности за принятые решения Обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; Обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	Соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	

антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; Знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 11. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н.2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н.3	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н.4	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Н.5	ведении расчетов с потребителями
Уметь	У. 1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
	У. 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
	У. 3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У. 4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	З. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	З. 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З. 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных
	З. 4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	З. 5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 642

в том числе в форме практической подготовки 108

Из них на освоение МДК 62

в том числе самостоятельная работа 34

практики, в том числе учебная 144

производственная 288

Промежуточная аттестация 2

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1. -2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	32	16		6			
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	30	30	16		4			
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	20	20	8		4			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных	28	28	16		4			

	изделий разнообразного ассортимента								
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	22	22	12		4			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	36	36	20		6			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	38	38	20		6			
ПК 2.1-2.8	Производственная практика (по профилю специальности), часов	288						144	
	Консультации	6							
	Всего:	642	210	114	-	34	-	144	288

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32		
МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	16		
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		

	1. Организация рабочих мест повара по приготовлению заправочных супов, супов – пюре	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки, бульонов, отваров, супов.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.		2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тема 1.3.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	1. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2. Консультация по теме: « Организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		

	1.Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном виде.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	3..Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	4.Дифференцированный зачет	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1.Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		178		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		178		
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранение готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска способы подач в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1.Проработка конспекта учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тема 2.2.	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в	2	ОК.01	У.1

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.		ОК.02 ПК2.1	3.1 П.1
	2.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Правила оформления и отпуска горячих супов, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.13	У.1 3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2				
1.Сбор информации, в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций		2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тема 2.3 Приготовление подготовка к реализации супов - пюре разнообразного ассортимента	1.Супы пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1

	Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 З.1 П.1
Тема 2.4 Приготовление подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	1.Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 З.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 З.1 П.1
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента				
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	1.Классификация ассортимент пищевая ценность значение в питании горячих соусов. Ассортимент требования к качеству условия и сроки хранения кулинарное назначение кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 З.1 П.1
Тема 3.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	1.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 З.1 П.1

	компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов			
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1. Приготовление соусов на основе муки	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично – масляных соусов, соусов на сливках	1. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов яично – масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1. Приготовление соусов яично – масляных и на сливках Приготовление соусов на основе муки	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента 2. Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента		4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента				
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствие с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1

	типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, припускание, жарка основным способом(глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ – варка. Методы приготовления грибов.			
	2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. для отпуска на вынос	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий учебной и специальной литературы по вопросам, составленным преподавателем. Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой		2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международное наименование и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1

	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для приготовления каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов			
	2.Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент рецептуры методы приготовления требования к качеству условия м сроки хранения подбор соусов.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2. Приготовление, оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4				
1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента				
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога и сыра	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1

	Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	2. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога и сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога и сыра.	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5				
1. Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой		2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,	2	ОК.01	У.1

	пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, транспортирования		ОК.02 ПК2.1	3.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 1. Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и 2приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента		2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				
Тема 6.1. Классификация ассортимента блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Классификация, ассортимент значение в питании горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов т.д.) нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные названия различных видов рыб и нерыбного водного сырья Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций различного типа	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из	2	ОК.01	У.1

	рыбы с учетом взаимозаменяемости продуктов		ОК.02 ПК2.1	3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6			ОК.01	У.1
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий учебной и специальной литературы по вопросам составленным преподавателем		2	ОК.02 ПК2.1	3.1 П.1
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание с гарниром, соусом и без	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья отварных основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	3. Особенности приготовления блюд и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания типов питания. Правила оформления и отпуска горячих рыбных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	4. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и	4	ОК.01	У.1

	припущенной, тушеной рыбы		ОК.02 ПК2.1	3.1 П.1
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6 1. Сбор информации в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и разнообразного ассортимента				
Тема 7.1. Классификация ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов т.д.) нужного типа качества и количества в соответствие с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций различного типа	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 7 1. Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой		2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тема 7.2. Приготовление и подготовка реализации блюд из мяса и мясных	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1

продуктов	гриле, сотирование, запекание с гарниром, соусом и без соуса. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов отварных основных способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания			
	2. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	3. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 7			
	1. Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тема 7.3. Приготовление и	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания в том числе диетического.	2	ОК.01 ОК.02	У.1 3.1

подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с гарниром, соусом и без. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика отварных основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания типов питания		ПК2.1	П.1
	2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	3. Консультации по теме: «Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»	2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
	2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	У.1 3.1 П.1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 7 1. Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой		2	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	

Учебная практика Виды работ 1. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. 2. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. 3. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. 4. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. 5. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения подготовка сырья к производству. 6. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок). 7. Приготовление соусов на бульонах: красного, белого основного на мясном бульоне, томатного, сметанного, молочного. 8. Приготовление соусов на сливочном масле: польского, сухарного, соусов на растительном масле и уксусе: маринада овощного, заправки для салатов. 9. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 10. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	144		
Производственная практика Виды работ 1. Подготовка сырья к производству. 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. 3. Приготовление простых блюд из мяса и птицы. 4. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 5. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. 6. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 7. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	288		
Всего	642		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

6.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.

7.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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

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

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 160 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
26. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. -2-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2017

3.2.2. Основные электронные издания

1 ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

2. ЭБС «Лань»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и		

подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	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,	учебной и производственной практикам
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		

	особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/компози ция) 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	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента»

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в
------------------	---

	соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 424

в том числе в форме практической подготовки 96

Из них на освоение МДК 42
в том числе самостоятельная работа 34
практики, в том числе учебная 72
производственная 180
Промежуточная аттестация 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.-3.6	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	16	26	16	6			
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	140	80	112	80	28			
ПК 3.1-3.6	Учебная практика	72	72					72	
ПК 3.1-3.6	Производственная практика	180	180						180
	Экзамен	12	12						
	Всего:	424	360	138	96	34	12	72	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32		
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	2		
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать)	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие 1: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	Практическое занятие 2: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	Практическое занятие 3: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2

	посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.			
	Практическое занятие 4: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для подготовки сообщений.		4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	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.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ по подготовке к реализации. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие 5:	2	ОК.1, ОК2,	У-1

	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.		ОК.3, ОК.4	3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	Практическое занятие 6: Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	Практическое занятие 7: 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.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	Практическое занятие 8: 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.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов		2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		140		
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		140		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента	Содержание			
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2

	полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	2. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторное занятие 1: Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Подготовить сообщение: «Технология приготовления региональных соусов» 2. Подготовить сообщение: «Использование алкогольных напитков для приготовления холодных соусов». 3. Выполнить опорный конспект по теме «Национальные и региональные соусы»		6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Салаты из свежих и вареных овощей:	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2

	ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.			
	2. Салаты с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	3. Салаты с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Теплые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Салаты с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Особенности приготовления салатов региональных и салатов различных кухонь мира. Особенности приготовления, использование различных ингредиентов.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат- коктейль с ветчиной и сыром, Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
	Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной,	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3

	салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.			
	Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск региональных салатов и салатов различных кухонь мира с использованием лесных даров и экзотических фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Подготовиться к лабораторной работе, произвести расчет сырья для салатов «Греческий» и «Цезарь», оформить технологические карты 2. Выполнить творческую работу по теме: «Приготовление региональных салатов с использованием лесных даров в Братске»		4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента.	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	2. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Сообщение: «Все о канапе». Подготовиться к лабораторной работе: выполнить расчет сырья для приготовления канапе, оформить технологические карты. 2. Сообщение: «Все о канапе». Подготовиться к лабораторной работе: выполнить расчет сырья		4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2

для приготовления канапе, оформить технологические карты.				
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц разнообразного ассортимента	1. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Значение в питании. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2,
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Комплектование, упаковка холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц для отпуска на вынос.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Лабораторное занятие 6 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Выполнить электронную презентацию на тему: «Холодные блюда и закуски французской кухни из овощей, грибов, сыра и яиц» 2. Выполнить электронную презентацию на тему: «Холодные блюда и закуски французской кухни из овощей, грибов, сыра и яиц»		4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	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. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2

	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: валованов с семгой, валованов с икрой, маринованных рулетов из сельди. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.			
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила, варианты подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из, сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
	Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
	Лабораторное занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2				
1. Составить опорный конспект по теме «Пряности и приправы для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья» 2. Выполнить электронное сообщение на тему «Террины из рыбы и морепродуктов»		6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2,
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Подбор пряностей и приправ для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2

ассортимента.	к качеству.			
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, птица отварная с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (галантин, курица фаршированная, мясной рулет с грибами, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом и черносливом) особенности приготовления, варианты оформления. Подбор гарниров, соусов.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для отпуска на вынос.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мясопродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2, П-3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Выполнить электронную презентацию на выбор: по теме «Рулеты из мяса». 2. Выполнить электронную презентацию на выбор: по теме «Рулеты из птицы»		6		

3. Выполнить электронную презентацию на выбор: по теме «Особенности приготовления и подачи холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».			
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. 5. 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. 6. 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. 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. 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.	72		

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. 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). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения	180		

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.). 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Всего	424		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Лаборатории «Учебной кухни ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

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

7. Счесленок Л.Л., Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. 5. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Сеницына, Е.А. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3.2.2. Основные электронные издания

1 ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

2. ЭБС «Лань»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 10 ПК 3.1.-3.6.	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. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене

	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 10 ПК 3.1.-3.6.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.

	Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате	
--	--	--

	наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя 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. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых	
--	--	--

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 10 ПК 3.1.-3.6.	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 пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене

	приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Доводить холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
--	---	--

	разнообразного ассортимента, в том числе региональных на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Поддерживать визуальный	
--	--	--

	контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 10 ПК 3.1.-3.6.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н.2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	Н.3	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н.4	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Н.5	ведении расчетов с потребителями
Уметь	У. 1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
	У. 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
	У. 3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У. 4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	3. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	3. 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3. 3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных
	3. 4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	3. 5	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 240

в том числе в форме практической подготовки 184

Из них на освоение МДК 96

в том числе самостоятельная работа 12

практики, в том числе учебная 36

производственная 108

Промежуточная аттестация 6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 4.1.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	8	24	8		6			
ПК 4.2.- 4.3	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	58	30	52	30		6			
ПК 4.4.- 4.5	Раздел 3. Процессы приготовления,	6	2	6	2					

	подготовки к реализации горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента									
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	6							
	Всего:	240	184	82	40		12		36	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		32		
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		32		
Тема 1.1.	Содержание	32		
Классификация, ассортимент холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7 П-1, П-2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
1. Поисковая работа по теме: «Десерты в г. Братске с использованием региональных продуктов» - сбор информации для выполнения творческой работы.		2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7 П-1, П-2
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	1. Технологические этапы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7 П-1, П-2
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к данной группе блюд	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7 П-1, П-2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
1. Выполнение творческой работы по теме: «Десерты в г. Братске с использованием региональных продуктов» 2. Выполнение творческой работы по теме: «Десерты с использованием региональных		4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7 П-1, П-2

продуктов»				
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7
	2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7
	3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7
	4.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7
	5.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7 П-1,П-2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих сладких блюд, десертов, напитков .	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
	2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных	2	ОК.1, ОК2,	У-1, 3-3, 3-4,3-

	групп холодных сладких блюд, десертов, напитков .		ОК.3, ОК.4	6,3-7, П-1,П-2
	3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7 П-1,П-2
	4.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7 П-1,П-2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		64		
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		64		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких желированных блюд, десертов,	1. 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	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1 3-3, 3-4, 3-6,3-7 П-1,П-2
	2. Технологический процесс приготовления и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Приготовление желе, киселей, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
	2. Приготовление панна-котты, парфе из ягод, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2				
1. Выполнить сообщение по теме: «Парфе из ягод или Панна-котта – плюсы и минусы данных десертов. Использование»		2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации муссов и кремов	1.Технологический процесс приготовления муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, яблочного на манной крупе, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема-брюле, крема-карамели.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2

разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты оформления, правила отпуска.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Приготовление муссов из ягод, апельсинов, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7
	2. Приготовление самбуков, кремов, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация. Варианты декорирования десертов.	4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких соусов, глазурей и сиропов разнообразного ассортимента	1. Приготовление начинок, холодных сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, йогуртовый, сливочный. Шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: лимонный сироп, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Сообщение по теме: «История терринов. Ассортимент. Использование»		2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации современных холодных десертов разнообразного ассортимента	Технологический процесс приготовления кофейного и ягодного терринов; приготовления холодных чизкейков: классического, чизкейка шоколадного, творожного и т.д. тирамису, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «Аппетитный чизкейк»		2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов с использованием песочного теста,	1. Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1. Решение ситуационных задач по подбору технологического	2	ОК.1, ОК2,	У-1, 3-3, 3-4,3-

бисквитного теста, воздушного полуфабриката.	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков		ОК.3, ОК.4	6,3-7, П-1,П-2
	2. Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов на основе круп, суфле, пудингов, кексов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов разнообразного 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.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7
	2.Технология приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом, сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Приготовление горячих десертов разнообразного ассортимента: «Пудинг», «Кекс с глазурью». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов с использованием яблок, блинчиков разнообразного ассортимента	1.Технология приготовления и подача яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша в слоеном тесте. Технология приготовления блинчиков, блинчиков фаршированных. Ассортимент. Варианты подачи, требование к качеству. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Приготовление горячих десертов разнообразного ассортимента: «Шарлотка с яблоками», «Яблоки в тесте». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации штруделей разнообразного	1.Технология приготовления и подача штруделей; ассортимент: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный. Горячие чизкейки. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
	2.Технология приготовления горячего суфле, брауни, воздушного	2	ОК.1, ОК2,	У-1, 3-3, 3-4,3-

ассортимента	пирога, кекса с глазурью. Горячие десерты на основе творога: творожные шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения .		ОК.3, ОК.4	6,3-7, П-1,П-2
Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента		6		
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Технология приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	1.Технология приготовления чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.	2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	У-1, 3-3, 3-4,3-6,3-7, П-1,П-2
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления		36		

холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков разнообразного 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 разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков разнообразного 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 разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика раздела 1 Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	108		

6. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. 8. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры 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. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 12. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Всего	240		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Лаборатории «Учебной кухни ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

2. Лаушкина Т.А., Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

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

4. Потапова И.И., Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И. Потапова. -М.: Издательский центр «Академия», 2018.

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

2. ЭБС «Лань»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	Организация и ведение процессов	Текущий контроль:

	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 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,	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	--

	инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК.01; ОК.02; ОК.03; ОК.04; ОК.06; ОК.07; ОК.09; ОК.10.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы Промежуточная

	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 оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности понимание значимости своей профессии точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Обязательный профессиональный блок

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
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 разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками		
	Н.1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

		инструментов, весоизмерительных приборов
	Н.2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов
	Н.3	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	Н.4	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	Н.5	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
	Н.6	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
	Н.7	ведении расчетов с потребителями.
Уметь		
	У.1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
	У.2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
	У.3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У.4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать		
	З.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	З.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З.4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных

	3.5	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	3.6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 684

в том числе в форме практической подготовки 106

Из них на освоение МДК 252

в том числе самостоятельная работа 46

практики, в том числе учебная 144

производственная 288

Промежуточная аттестация 2

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-ПК 5.3 ОК 01, ОК 11	МДК.05.01. Организация процессов приготовления и подготовки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разного ассортимента	32	X	26	14	6	X		X
ПК 5.1-ПК 5.5 ОК 01, ОК11	МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	56	X	52	18	4	X	X	X
	Учебная практика	144	X					144	X
	Производственная практика	288	X					X	288
	Промежуточная аттестация	X	X						X
	Всего:	684	X	78	32	10	X	144	288

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)		32		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	2		
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ОК 1, ОК 2	3 4
Тема 1.2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	2		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ОК 1, ОК 2	3 4
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	2		
	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.		ОК 1, ОК 2	3.1 3.2 3. 4
Тема 1.4. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации	Содержание	2		
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ОК 1, ОК 2	3.1 3.2 3. 4

Тема 1.5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	Содержание			
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Хранения и подготовки к реализации	2	ОК 1, ОК 2	3.1 3.2 3. 4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	1. Практическое занятие №1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК 1, ОК 2 ПК5.1	3.1 3.2 3. 4 У.1 Н.1
	2. Лабораторное занятие №1. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.	4	ОК 1, ОК 2 ПК5.1	3.1 3.2 3. 4 У.1 Н.1
Тема 1.6. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	2		
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		ОК 1, ОК 2	3.1 3.2 3. 4
	Содержание	4		
Тема 1.7 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов	1.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. 2. Консультация № 1. По подготовки к дифференцированному зачету	2 2	ОК 01, ОК 02	3.1 3.2 3. 4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Практическое занятие №2. Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для поп. Ознакомление с таблицами, технологическими картами.	2 2	ОК 01, ОК0 2 , ОК10	3.1 3.2 3. 4

	2.Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.			У.2 Н.7
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	6		
	1.Самостоятельная работа обучающегося №1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Работа с технологической и калькуляционной картой 2.Самостоятельная работа обучающегося №2 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 3.Самостоятельная работа обучающегося №3. Работа со сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для поп. Расчет сырья по технологической карте.	2 2 2	ОК 1, ОК 02 , ОК04,ОК10	3.1 3.2 3. 4 У.2 Н.7
	Дифференцированный зачёт			
МДК. 05.02. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разного ассортимента				
Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов, помады	Содержание Ассортимент, характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления., назначение, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	2		
			ОК 1, ОК 02 ,	3.1 3.2 3.3 3. 4 У.2 Н.2
Тема 1.2. Приготовление карамели, глазури	Содержание Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазури, карамели, желе. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления,	2		
			ОК 1, ОК 02, ОК.05	3.1 3.2 3.3

	использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели глазури желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения			3. 4 У.2 У.3 Н.2 Н.3
	Содержание	2		
Тема 1.3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Приготовление масляных, сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		ОК 1, ОК 02 ОК.05	3.1 3.2 3.3 3. 4 У.2 У.3 Н.2 Н.3
	Содержание	10		
Тема 1.4. Приготовление сахарной мастики и марципана, посыпок	Виды, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, сахарной мастики и марципана, использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 1, ОК 02 ОК.05	3.1 3.2 3.3 3. 4 3.5 У.2 У.3 Н.2 Н.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Практическое занятие №1. Работа со сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для поп. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	ОК 01, ОК0 2, ОК.05,ОК10	3.1 3.2 3. 4 У.2 Н.7
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	6		
	1. Самостоятельная работа обучающегося №1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной	2 2	ОК 1, ОК 02 ,	3.1 3.2

	литературы 2.Самостоятельная работа обучающегося №2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 3.Самостоятельная работа обучающегося №3 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	OK04,OK10	3. 4 У.2 Н.7
Раздел модуля 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента				
Тема 2.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	2		
	Классификация теста, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба, способы разрыхления теста. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	2	OK 1, OK 02 OK.05	3.1 3.2 3.3 3. 4 У.2 У.3 Н.2 Н.3 Н5
Тема 2.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	2		
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса. Приготовление соуса. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.		OK 1, OK 02 OK.05	3.1 3.2 3.3 3. 4 У.2 У.3 Н.2 Н.3 Н5
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4		
	1.Технология приготовления дрожжевого теста опарным, безопарным способом, ускоренным, замедленным с отсдобкой. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2.Ассортимент, способы приготовления, технология	2 2	OK 1, OK 02, OK0 4,OK.05	3.1 3.2 3.3 3. 4 У.2 У.3

	приготовления изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			Н.2 Н.3 Н5
Тема 2.4. Приготовление дрожжевого слоеного теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание	4		
	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	2	ОК 1, ОК 02, ОК0 4,ОК.05	3.1 3.2 3.3 3. 4 У.2 У.3 Н.2 Н.3 Н5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Практическое занятие №2. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	ОК 01, ОК0 2 , ОК.05,ОК10	3.1 3.2 3. 4 У.2 Н.7
Тема 2.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	32		
	Ассортимент, технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста, особенности оформления до выпечки и после нее хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ОК 1, ОК 02 , ОК04,ОК10	3.1 3.2 3. 4 У.2 Н.7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22		
	1.Практическое занятие №3. Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.	2	ОК 01, ОК0 2, ОК.05, ОК10 ПК.5.1, ПК5.2 ПК5.3	3.1
	2. Лабораторное занятие №1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6		3.2
	3.Практическое занятие №4. Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.	2		3. 3
	4.Лабораторное занятие № 2. Приготовление и оформление	6		У.2
		6		У.3
				У.4
				Н.7
				Н.6

	хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста 5.Лабораторное занятие № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста			
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	8		
	1.Самостоятельная работа обучающегося №4. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста жаренных в жире. 2.Самостоятельная работа обучающегося №5. Решение производственных ситуаций, решение производственных задач. 3.Самостоятельная работа обучающегося №6. Технология приготовления дрожжевых изделий с пониженной калорийностью 4.Самостоятельная работа обучающихся №7Составление технологических карт на изделия из дрожжевого теста. Составление технологических карт на пряничного теста и изделий из него.Расчет норм выхода на изделия из дрожжевого теста.	2 2 2 2	ОК 1, ОК 02, ОК04, ОК10	3.1 3.2 3.4 У.2 Н.7
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Тема 3.1. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного вафельного, пряничного теста	Содержание Технология приготовления вафельного, пряничного теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий, Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2		
		2	ОК 1, ОК 02, ОК04, ОК10	3.1 3.2 3.4 3.6 У.2 Н.7
Тема 3.2. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного, сдобного теста	Содержание Технология приготовления песочного, сдобного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты	2		
		2	ОК 1, ОК 02, ОК.07.ОК11 ОК04, ОК10	3.1 3.2 3.4 У.2

	оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.			У.3
	Содержание	24		
Тема 3.3. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	1.Технология приготовления бисквитного теста, способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения и готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Технология приготовление заварного теста и изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2 2	ОК 1, ОК 02, ОК.07.ОК11 ОК04,ОК10	3.4 3.5 3. 6 У.2 У.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	1 Практическое занятие №5. Расчет сырья для приготовления изделий из вафельного теста. 2. Лабораторное занятие №4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста 3.Практическое занятие №6. Расчет сырья для приготовления изделий из пряничного теста. 4.Практическое занятие №7. Расчет сырья для приготовления изделий из песочного теста. 5. Лабораторное занятие №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста 6. Лабораторное занятие №6.Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста	2 4 2 2 4 4	ОК 01, ОК0 2 , ОК.05,ОК10,ОК 11 ПК5.1,ПК 5.2 ПК.5.4	3.1 3.2 3. 4 У.1 У.2 У.3 У.4 Н.7 Н6
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		

	1.Самостоятельная работа обучающегося №8. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	ОК 1, ОК 02 , ОК04,ОК10	3.1 3.2 3. 4 У.2
	Содержание	24		
Тема 3.4. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента.	1.Технология приготовления воздушного теста и изделий. Способы приготовления. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, Требования к качеству, условия хранения.	2 2	ОК 1, ОК 02 ,ОК.07.ОК11 ОК04,ОК10	3.4 3.5 3. 6 У.2 У.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	1. Практическое занятие №8. Расчет сырья для приготовления изделий из бисквита основного с подогревом и масляного.	2 4	ОК 01, ОК0 2 , ОК.05,ОК10 ПК5.1,ПК 5.2 ПК.5.4	3.1 3.2 3. 4 У.2 Н 6 Н.7
	2.Лабораторное занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквита основного с подогревом, бисквита масляного.	2 4		
	3.Практическое занятие №9. Расчет сырья для приготовления изделий из заварного полуфабриката	2 4		
	4.Лабораторное занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката.			
	5.Практическое занятие №10. Расчет сырья для приготовления изделий из воздушного полуфабриката			
	6.Лабораторное занятие №9 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката.			
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	2		
	Самостоятельная работа обучающегося №10 Ассортимент, характеристика, технология приготовления макарены. Требования к качеству , условия и сроки хранения	2	ОК 1, ОК 02, ОК04, ОК09	3.1 3.2 3. 4 У.2

Тема 3.5. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового, миндального теста разнообразного ассортимента.	Содержание	2		
	Технология приготовления воздушного и миндального теста мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		ОК 1, ОК 02 ,ОК.07.ОК11 ОК04,ОК10	3.4 3.5 3. 6 У.2 У.3
Тема 3.6. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста разнообразного ассортимента.	Содержание	20		
	1.Технология приготовления пресного теста и изделий из него. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, 2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2 2	ОК 1, ОК 02, ОК.07.ОК11 ОК04,ОК10	3.4 3.5 3. 6 У.2 У.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1.Практическое занятие №11. Расчет сырья для приготовления изделий из слоеного полуфабриката 2.Лабораторное занятие №10.Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного полуфабриката.	2 4	ОК 01, ОК0 2 , ОК.05,ОК10	3.1 3.2 3. 4 У.2 Н.7
	Содержание	2		
Тема 3.7. Технология приготовления, оформление и подготовка к	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из крошкового теста. Методы и способы приготовления,	2	ОК 1, ОК 02, ОК.07.ОК11 ОК04,ОК10	3.4 3.5 3. 6

реализации мучных кондитерских изделий из крошкового разнообразного ассортимента.	формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.			У.2 У.3
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	8		
	1.Самостоятельная работа обучающегося №11. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Самостоятельная работа обучающегося №12 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о сочетаемости сырья, фруктов для начинок. 3.Самостоятельная работа обучающегося №13 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 4.Самостоятельная работа обучающегося №14 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2 2 2 2	ОК 1, ОК 02 ОК.07. ОК11 ОК04, ОК09	3.4 3.5 3. 6 У.2 У.3
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				
Тема 4.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	2		
	Классификация, характеристика, ассортимент пирожных, форма, размер и масса пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ОК 1, ОК 02, ОК.07.ОК11 ОК04,ОК10	3.4 3.5 3. 6 У.2 У.3 У4 Н6
	Содержание	30		
Тема 4.2. Приготовление пирожных разнообразного	Технология приготовления пирожных, ассортимент бисквитных, песочных. Слоеных, заварных, воздушных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:	2	ОК 1, ОК 02, ОК.07. ОК11 ОК04, ОК10	3.4 3.5 3. 6

ассортимента	кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы, штучные, рулеты. Требования к качеству, срок хранения. Условия, реализация.			У.2 У.3 У4 Н6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	34		
	1.Практическое занятие №12. Расчет сырья для приготовления бисквитных пирожных. 2.Лабораторное занятие №11.Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных. 3.Практическое занятие №13. Расчет сырья для приготовления песочных пирожных. 4.Лабораторное занятие №12.Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных. 5.Практическое занятие №14.Расчет сырья для приготовления слоеных пирожных. 6.Лабораторное занятие №13.Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных. 7.Практическое занятие №15. Расчет сырья для приготовления заварных пирожных. 8.Лабораторное занятие №14.Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных. 9.Лабораторное занятие №15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных.	2 4 2 4 2 4 2 4 4	ОК 01, ОК0 2, ОК.05, ОК10 ОК.11 ПК5.1, ПК5.2 ПК.5.5	3.1 3.2 3. 4 3.6 У.2 У4 Н5 Н6 Н.7
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	4		
	1. Самостоятельная работа обучающегося №15. Технология приготовления заварных, воздушных, воздушно ореховых пирожных. Ассортимент требования к качеству, срок хранения. 2. Самостоятельная работа обучающегося №16. Технология приготовления крошковых пирожных зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная	2 2	ОК 1, ОК 02 ОК.07. ОК11 ОК04,ОК09	3.4 3.5 3. 6 У.2 У.3
	Содержание	2		
Тема 4.3.	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в	2	ОК 1, ОК 02,	3.4

Изготовление и оформление тортов разнообразного ассортимента	зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		ОК.07.ОК11 ОК04,ОК10	3.5 3. 6 У.2 У.3 У4 Н6
	Содержание	46		
Тема 4.4. Приготовление тортов разнообразного ассортимента	Приготовление тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	ОК 1, ОК 02, ОК.07. ОК04, ОК10	3.5 3. 6 У.3 У4 Н6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	36		
	1.Практическое занятие №16. Расчет сырья для приготовления бисквитных тортов. 2.Лабораторное занятие №16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов 3.Практическое занятие №17.Расчет сырья для приготовления песочных и слоеных тортов. 4.Лабораторное занятие №17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов 5.Лабораторное занятие №18.Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов 6.Лабораторное занятие №19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и заварных воздушных тортов 7.Лабораторное занятие №20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации комбинированных тортов 8.Лабораторное занятие №21.Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий с пониженной калорийности.	2 4 2 6 6 6 6 4	ОК 01, ОК0 2, ОК.05, ОК10 ПК5.1, ПК5.2 ПК.5.5	3.1 3.2 3. 4 3.6 У.2 У4 Н5 Н6 Н.7
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	8		
	1. Самостоятельная работа обучающегося №17 Анализ	2	ОК 1, ОК 02	3.4

	производственных ситуаций, решение производственных задач. 2.Самостоятельная работа обучающегося №18 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 3.Самостоятельная работа обучающегося №19 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 4.Самостоятельная работа обучающегося №20 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2 2 2	ОК.07.ОК11 ОК04,ОК09	3.5 3. 6 У.2 У.3
Учебная практика раздела 1 Виды работ 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.		144		

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 раздела 1 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).	288		

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			
--	--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовке, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.4 Осуществлять изготовление,	Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты	Экспертное наблюдение выполнения Практических/

творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	Экспертное наблюдение выполнения Практических/ лабораторных занятий; Заданий по учебной и производственной практикам; Заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение выполнения Практических заданий на зачете/экзамене по МДК; Выполнения заданий экзамена по модулю; Экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; Адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация ответственности за принятые решения Обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; Обоснованность анализа работы членов	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения

коллегами, руководством, клиентами.	команды (подчиненных)	образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; Знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях,

		при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 11. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста»

Дополнительный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 6	Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, составление заявок на сырье и полуфабрикатов для приготовления блюд
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста.
ПК 6.3	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.4	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.5	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.6	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста

ПК 6.7	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
--------	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 6.1.00	
	Н6.1.01	Оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке
	Н6.1.02	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке
	Н6.1.03	Подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н6.1.04	Разрабатывать ассортимент блюд и кулинарных изделий
	Н6.1.05	Рассчитывать сырье в соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов
	Н6.1.06	Рассчитывать характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов
Уметь	У 6.1.00	
	У6.1.01	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий
	У6.1.02	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий
	У6.1.03	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
	У6.1.04	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентам
	У6.1.05	Соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления
	У6.1.06	Составлять калькуляцию на блюда и кулинарные изделия
Знать	З 6.1.00	
	36.1.01	Виды технологического оборудования, технические характеристики, назначение и правила его эксплуатации при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	36.1.02	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации
	36.1.03	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	36.1.04	Основы и значение питания детей школьного возраста, характеристику и биологическую ценность различных

		пищевых продуктов
	36.1.05	Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке
	36.1.06	Рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	36.1.07	Специфику производственной деятельности пищеблока, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
	36.1.08	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	36.1.09	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	36.1.10	Характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 230

в том числе в форме практической подготовки 40

Из них на освоение МДК 86

в том числе самостоятельная работа 16

практики, в том числе учебная 36

производственная 108

Промежуточная аттестация 24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.6.1-ПК.6.7 ОК.01, - ОК.10 КК.01-КК.05	Раздел 1. Организация работы пищеблоков для дошкольного и школьного питания	16	-	16	0	10	-	-	-
ПК.6.1-ПК.6.7 ОК.01, - ОК.10 КК.01-КК.05	Раздел 2. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий для дошкольного и школьного питания	70	-	70	40	6	-	-	-
	Учебная практика	36	-					36	
	Производственная практика	108	-						108
	Промежуточная аттестация	-	-						
	Всего:	230	-	86	40	16	-	36	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация работы пищеблоков для дошкольного и школьного питания		часы / часы		
МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста		16/0		
Тема 1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание	16/0		
	1. Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций, Нормы среднесуточных наборов пищевой продукции для детей в зависимости от возраста	2	ПК6.1 ОК01, ОК07 КК01, КК05	36.1.01, 36.1.02 У6.1.04, У6.1.06 Н6.1.01, Н6.1.02
	2. Самостоятельная работа №1 Составить таблицу «Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций»	2	ПК6.1 ОК01, ОК07 КК01, КК05	36.1.01, 36.1.02 У6.1.04., У6.1.06 Н6.1.01, Н6.1.02
	3. Самостоятельная работа №2 Составить таблицу «Отпуск блюд согласно БЖУ»	2	ПК 6.1, ПК6.7 ОК01, ОК07 ОК10 КК01, КК05	36.1.01, 36.1.02, 36.1.08 У6.1.03, У6.1.0, У6.1.06 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.04
Тема 1.2 Механическое и тепловое оборудование пищеблоков в дошкольном и школьном питании	Содержание			
	Виды технологического оборудования, технические характеристики, назначение и правила его эксплуатации. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Основные сведения о протирачных машинах. Машины для обработки овощей. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Общие сведения о модульном оборудовании. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах Принцип классификации аппаратов для подогрева и	2	ПК 6.1 ОК 04, ОК 07 КК 02, КК 03	36.1.01, 36.1.02, У6.1.04, Н6.1.02

	поддержания пищи в горячем состоянии. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.			
	Самостоятельная работа №3 Правила работы на механическом и тепловом оборудовании.	2	ПК 6.1 ОК 04, ОК 07 КК 02, КК 03	36.1.01, 36.1.02, У6.1.04, Н6.1.02
	Самостоятельная работа №4 Санитария и гигиена пищеблока в дошкольном и школьном питании	2	ПК 6.1 ОК 04, ОК 07 КК 02, КК 03	36.1.01, 36.1.02, У6.1.04, Н6.1.02
Тема 1.3 Организация работы цехов пищеблока приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание			
	Назначение, размещение, структура, особенности холодного цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа дошкольного и школьного меню.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03, ОК 07 КК 01, КК 04, КК 05	36.1.03, 36.1.05 У6.1.02, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.05
	Самостоятельная работа №5 Составить меню дневного рациона питания согласно БЖУ	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 01	36.1.10 У6.1.06, Н6.1.05, Н6.1.06
Раздел 2. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий для дошкольного и школьного питания		70/40		
МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста		70/40		
Тема 2.1 Особенности питания школьников	Содержание			
	Особенности питания школьников. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для школьного питания. Ассортимент блюд для школьного питания.	2	ПК 6.2 ОК 04, ОК 06, ОК 07 КК 03, КК 05	36.1.03, 36.1.04, 36.1.06 У6.1.01, У6.1.02, У6.1.03 Н6.1.04, Н6.1.05. Н6.1.06
	Самостоятельная работа №6 «Составление меню для школьного питания»	2	ПК 6.2 ОК 04, ОК 06, ОК 07 КК 03, КК 05	36.1.03, 36.1.04, 36.1.06 У6.1.01, У6.1.02, У6.1.03 Н6.1.04, Н6.1.05. Н6.1.06
Тема 2.2 Основы лечебного питания	Содержание			
	Характеристика диет. Холодные диетические блюда, сладкие блюда	2	ПК 6.6, ПК6.7	36.1.02, 36.1.03,

	и напитки.		ОК01, ОК05, ОК07 КК01, КК04	36.1.06 У6.1.02, У6.1.03, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.04
	Характеристика диет. Супы, вторые горячие блюда.	2	ПК 6.3, ПК6.1, ПК6.4, ПК6.6 ОК 01, ОК 05, ОК 07 КК 01, КК 04	36.1.02, 36.1.03, 36.1.06 У6.1.02, У6.1.03, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.04
	Самостоятельная работа №7 «Работа со сборником рецептов для диетического питания»	2	ПК 6.6, ПК6.7 ОК01, ОК03, ОК 05, ОК07 КК 01, КК 04	36.1.02, 36.1.03, 36.1.06 У6.1.02, У6.1.03, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.04
Тема 2.3 Приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста.	Содержание			
	1. Организация рабочего места повара для детей дошкольного и школьного возраста при приготовлении блюд из овощей, круп, макаронных изделий	2	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 04, ОК 06, ОК 10 КК 03, КК 05	36.1.01, 36.1.04, 36.1.05, 36.1.10 У6.1.01, У6.1.04, У6.1.06 Н6.1.01, Н6.1.03, Н6.1.05, Н6.1.06
	Практическая работа №1 Организовать рабочее место повара для приготовления горячих блюд из овощей и составить чек-лист	2	ПК 6.1, ОК 04, ОК 06, ОК 10 КК 03, КК 05	36.1.07, 36.1.08, 36.1.09 У6.1.01, У6.1.04, У6.1.06 Н6.1.01, Н6.1.03, Н6.1.05, Н6.1.06
	Лабораторное занятие №1 Приготовление, оформление и раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами	6	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 08, КК 01, КК 02	36.1.01, 36.1.05, 36.1.10 У6.1.02, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.06
Тема 2.4	Содержание			

Приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками: Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цветной капусты:	2	ПК 6.1, ПК 6.3 ОК 01, ОК 03 КК 01, КК 02	36.1.01, 36.1.06 У6.1.03 Н6.1.05, Н6.1.06
	Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление заправочных супов в соответствии с возрастными нормами	4	ПК 6.1, ПК 6.3 ОК 01, ОК 03 КК 01, КК 02	36.1.01, 36.1.06, 36.1.10 У6.1.03, У6.1.06 Н6.1.02
	Лабораторное занятие №3 Приготовление, оформление суп-пюре в соответствии с возрастными нормами	6	ПК 6.1, ПК 6.3 ОК 01, ОК 03 КК 01, КК 02	36.1.01, 36.1.06, 36.1.10 У6.1.03, У6.1.06 Н6.1.02
Тема 2.5 Приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание Правила приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	2	ПК 6.1, ПК 6.4 ОК 01, ОК 03, ОК 10 КК 01, КК 03	36.01, 36.1.05, 36.1.09, 36.1.10 У6.1.01, У6.1.05 Н6.1.02, Н6.1.06
	Лабораторное занятие №4 Приготовление, оформление запеканок из творога, омлетов, вареников с различным фаршем, в соответствии с возрастными нормами	6	ПК 6.1, ПК 6.4 ОК 01, ОК 03, ОК 10 КК 01, КК 03	36.01, 36.1.05, 36.1.09, 36.1.10 У6.1.01, У6.1.05 Н6.1.02, Н6.1.06
Тема 2.6 Приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса и домашней птицы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание Блюда из мяса и субпродуктов отварные; мясо отварное; Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски; Блюда из мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина тушеная.	2	ПК 6.1, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 05	36.1.01, 36.1.02, 36.1.05, 36.1.07 У6.1.01, У6.1.04, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.06
	Лабораторная работа №5 Приготовление блюд из мяса и субпродуктов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	4	ПК 6.1, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 05	36.1.01, 36.1.02, 36.1.05, 36.1.07 У6.1.01, У6.1.04, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.06

	Блюда из домашней птицы, птица отварная. Блюда из домашней птицы, тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе.	2	ПК 6.1, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 05	36.1.01, 36.1.02, 36.1.05, 36.1.07 У6.1.01, У6.1.04, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.06
	Самостоятельная работа №8 Составить схему разделки домашней птицы, говядины, свинины	2	ПК 6.1, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 04 КК 05	36.1.01, 36.1.02, 36.1.05, 36.1.07, 36.1.09 У6.1.01, У6.1.03, У6.1.04, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.05, Н6.1.06
	Лабораторная работа №6 Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	4	ПК 6.1, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 04 КК 05	36.1.01, 36.1.02, 36.1.05, 36.1.7 У6.1.01, У6.1.04, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.06
Тема 2.7 Приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание			
	Разделка рыбы на чистое филе с кожей, на чистое филе без кожи	2	ПК 6.1, ПК 6.6 ОК 01, ОК 04, ОК 08 КК 01, КК 02, КК 03	36.1.01, 36.1.02, 36.1.03 У6.1.02, У6.1.04, У6.1.06 Н6.1.01, Н6.1.03, Н6.1.06
	Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома; Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным соусом.	2	ПК 6.1, ПК 6.6 ОК 01, ОК 04, ОК 08 КК 01, КК 02, КК 03	36.1.01, 36.1.02, 36.1.03 У6.1.02, У6.1.04, У6.1.06 Н6.1.01, Н6.1.03, Н6.1.06
	Приготовление блюд из рубленой рыбной массы. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые	2	ПК 6.1, ПК 6.6 ОК 01, ОК 04, ОК 08	36.1.01, 36.1.02, 36.1.03 У6.1.02,

			КК 01, КК 02, КК 03	У6.1.04, У6.1.06 Н6.1.01, Н6.1.03, Н6.1.06
	Лабораторная работа №7 Приготовление блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	4	ПК 6.1, ПК 6.6 ОК 01, ОК 04, ОК 08 КК 01, КК 02, КК 03	36.1.01, 36.1.02, 36.1.03 У6.1.02, У6.1.04, У6.1.06 Н6.1.01, Н6.1.03, Н6.1.06
Тема 2.8 Приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание			
	Ассортимент сладких блюд и напитков. Особенности приготовления в соответствии с возрастными нормами	2	ПК 6.1, ПК 6.7 ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 05	36.1.01, 36.1.03, 36.1.06 У6.1.01, У6.1.02, У6.1.04, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.03, Н6.1.06
	Лабораторная работа №8 Приготовление сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	4	ПК 6.1, ПК 6.7 ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 05	36.1.01, 36.1.02, 36.1.03, 36.1.06 У6.1.01, У6.1.02, У6.1.04, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.03, Н6.1.06
Учебная практика Виды работ 1. Составление производственной программы пищеблока. Распределение сырья по цехам 2. Приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий, супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста 3. Приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, 4. Приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса и домашней птицы 5. Приготовление, оформление, раздачу блюд 6. Приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков		36		

Производственная практика Виды работ 1. Приготовление диетических блюд из овощей, круп, макаронных изделий, супов и соусов, яиц, творога, сыра, муки, 2. Приготовление диетических блюд из рыбы, мяса и домашней птицы 3. Приготовление диетических сладких блюд и напитков	108		
Всего	230		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Микробиологии», «Физиологии питания», «Санитарии и гигиены»; «Товароведения продовольственных товаров»; «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатории: «Приготовление, оформление горячих блюд детского и школьного питания» оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

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

2. Калинина В.М., Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Лаушкина Т.А., Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

4. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

2. ЭБС «Лань»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, составление заявок на сырье и полуфабрикатов для приготовления блюд	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 6.2 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста.	Подготовка, обработка различными методами видов овощей, круп, макаронных изделий, приготовление полуфабрикатов адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления блюд профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) соответствие процессов обработки сырья и приготовления блюд из овощей, круп, макаронных изделий стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; точность расчётов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых блюд из овощей, круп, макаронных изделий требованиям рецептуры;	
ПК 6.3 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; супов и соусов точность, правильность ведения расчётов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчёта количества сырья, продуктов, массы готового блюда действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки супов и соусов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачёте/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчётов по учебной и производственной практикам
ПК 6.4 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и	Подготовка, обработка различными методами блюд из яиц, творога, сыра, муки, соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и

школьного возраста	полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, требованиям действующих норм, рецептуре; точность расчётов норм закладки сырья при изменении выхода, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, соответствие внешнего вида требованиям рецептуры;	производственной практикам; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--------------------	--	--

ПК 6.5 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; блюд из мяса. Точность, правильность ведения расчётов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчёта количества сырья, продуктов, массы готового блюда действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки супов и соусов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 6.6 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Подготовка, обработка различными методами блюд из рыбы, приготовление полуфабрикатов адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления блюд профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) соответствие процессов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	обработки сырья и приготовления блюд из рыбы стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; точность расчётов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых блюд из рыбы требованиям рецептуры;	
ПК 6.7 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Подготовка, обработка различными методами сладких блюд и напитков адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления блюд профессиональная демонстрация навыков работы	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю;

	с ножом, механическим оборудованием, оборудованием соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) соответствие процессов обработки сырья и приготовления сладких блюд и напитков стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; точность расчётов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых сладких блюд и напитков требованиям рецептуры	экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике;

	деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	поддержания состояния здоровья в хорошей физической форме	

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	уменьшение заболеваемости	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	