

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»	2
«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	26
«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	57
«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	86
«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	113
«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА»	149
«ПМ.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕДЕНИЕ РАСЧЕТОВ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ»	165

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
2.1. Трудоемкость освоения модуля	9
2.2. Структура профессионального модуля	10
2.3. Содержание профессионального модуля	11
3. Условия реализации профессионального модуля	Ошибка! Закладка не определена.
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	23
3.2. Учебно-методическое обеспечение	23
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

**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 место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК.09	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ПК 1.1.	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием 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 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 мыть после использования технологическое	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 регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	оборудование и убирать для хранения съемные части соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования безопасно править кухонные ножи соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад правила приема продуктов по количеству и качеству ответственность за сохранность материальных ценностей правила снятия остатков на рабочем месте правила проведения контрольного взвешивания продуктов виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов правила обращения с тарой поставщика правила поверки весоизмерительного оборудования	
--	---	---	--

	соответствии с технологическими требованиями использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 1.2.	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты распознавать недоброкачественные продукты выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте различать пищевые и непищевые отходы подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд,	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирование (комплектующие), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, править кухонные ножи нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu) проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектowaniem; применять различные техники порционирования, комплектowania с учетом ресурсосбережения выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, вести учет реализованных полуфабрикатов владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.) способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов техника порционирования (комплектowania), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 1.4.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения	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	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске

	безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формирования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.) техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	продукции с прилавка/раздачи, на вынос
--	---	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	104	48
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена МДК 01.02 в форме экзамена УП 01 ПП 01 в форме дифференцированного зачета ПМ 01 в форме экзамена	18	6
Всего	302	234

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1- ПК 1.2 ОК 01, ОК 11	Раздел 1. МДК.01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	138		70	70	68	-	-	-		
ПК 1.1- ПК 1.4 ОК 01, ОК 11	Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	138		60	60	34	44	-	-		
	Учебная практика	36	-							36	
	Производственная практика	36	-								36
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	348		130		102	44	-	-	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
МДК 01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72/66/0	
	Содержание	16/6	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1.
	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1.
	Виды и значение производственных помещений на ПОП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1.
	Основные принципы системы ХАССП на предприятиях общественного питания	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1.
	Программа производственного контроля на предприятиях (ППК), виды, особенности использования, отличие от системы ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1.
	Основные этапы при разработке и внедрении системы ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1.
	Виды опасностей при использовании системы ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1.
	Ознакомление с нормативными документами, используемыми при системе ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Составление и заполнение нормативных документов при системе ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1.
	Составление и заполнение нормативных документов при системе ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1.
	Составление и заполнение нормативных документов при системе ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.089 ПК 1.1.
Тема 1.2 Правила ведения расчетов с потребителем	Содержание	8/6	
	Правила составления заявки на сырье.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03

при отпуске полуфабрикатов			ПК 1.1.
	Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов при приготовлении полуфабрикатов	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1.
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ПК 1.1.
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.09 ПК 1.1.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Расчет и составление сырьевой ведомости	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1.
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1.
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1.
Тема 1.3 Организация работ в овощном цехе по обработке овощей, грибов	Содержание	8/12	
	Организация работ в овощном цехе по обработке овощей, грибов. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1.
	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1.
	Классификация, приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1.
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Составление заявки на сырье	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09, ПК 1.1.
	Тренинг по организации рабочего места повара по обработке овощей и грибов	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09, ПК 1.1.
	Тренинг по организации рабочего места повара по нарезке овощей и грибов	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09, ПК 1.1.
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09, ПК 1.1.
	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из овощей	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09, ПК 1.1.

	Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов (картофелеочистительная машина и овощерезка)	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09, ПК 1.1.
Тема 1.4 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования.	Содержание	2/8	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке овощей.	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК1.1, ПК1.2
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК1.1, ПК1.2
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК1.1, ПК1.2
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке овощей.	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК1.1, ПК1.2
Тема 1.5 Организация и техническое оснащение по обработке рыбы	Содержание	10/12	
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов из них.	2	ОК01, ОК.02 ОК.03, ПК1.1, ПК1.2
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов из них.	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ПК1.1, ПК1.2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из них.	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК1.1, ПК1.2
	Организация хранения обработанной рыбы в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04, ПК1.1, ПК1.2
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ПК1.1, ПК1.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.05 ПК 1.1. ПК 1.3
	Тренинг по организации рабочего места повара приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04 ПК 1.1. ПК 1.3
	Тренинг по организации рабочего места повара приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04 ПК1.1. ПК 1.3
	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1. ПК 1.3

	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1. ПК 1.3
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке рыбы	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09, ПК1.1. ПК 1.3
Тема 1.6 Организация процесса кулинарной обработки нерыбного водного сырья.	Содержание	4/6	
	Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья.	2	ОК.02 ОК.03 ПК1.3
	Организация хранения обработанного нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке нерыбного водного сырья.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК1.1. ПК 1.3
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК1.1. ПК 1.3
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке нерыбного водного сырья.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09, ПК1.1. ПК 1.3
Тема 1.7 Организация процесса кулинарной обработки мяса	Содержание	24/16	
	Организация процесса кулинарной обработки мяса.	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Организация процесса кулинарной обработки птицы.	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Организация процесса кулинарной обработки дичи, кролика.	2	ОК.02 ОК.03. ПК 1.4
	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из птицы.	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из дичи, кролика.	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них.	2	ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.07, ПК 1.4
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4

	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2	ОК.02 ОК.03 ОК.09 ПК 1.4
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке мяса говядины.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке мяса свинины.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из мяса свинины, говядины, баранины.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из птицы.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из кнельной массы из птицы.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		58/80	
Тема 2.1	Содержание	6/6	
Классификация, ассортимент овощей и грибов	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4

	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности грибов.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической кулинарной обработке овощей.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1 ПК 1.2
	Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической кулинарной обработке овощей.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.2	Содержание	14/16	
Технологический процесс обработки и нарезки клубнеплодов, корнеплодов	Технологический процесс обработки клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
	Технологический процесс обработки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
	Технологический процесс обработки капустных, луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
	Технологический процесс обработки плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
	Технологический процесс обработки грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.05 ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.4
	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической кулинарной обработке овощей.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4

	Технологический процесс обработки и нарезки картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. Требования к качеству и срокам хранения.	4	ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Технологический процесс обработки и нарезки плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Требования к качеству и срокам хранения.	4	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.3 Технологический процесс обработки рыбы	Содержание	2/0	
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09, ПК 1.3
Тема 2.4 Методы разделки рыбы с костным скелетом	Содержание	4/0	
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.5 Методы разделки рыбы с хрящевым скелетом	Содержание	2/0	
	Методы разделки рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.6 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение нерыбного водного сырья	Содержание	2/12	
	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	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.09 ПК 1.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4

	Механическая и ручная обработка, и разделка рыбы с костным скелетом чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Методы пластования. Способы и техника маринования, панирования, формования	4	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из него.	4	ОК.01 ОК.02, ОК.03, ПК 1.1 ПК 1.3
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.7 Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Содержание Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки) Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы.	2/0 2	 ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК 1.3
Тема 2.8 Технология приготовления рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из нее	Содержание Технология приготовления рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы В том числе практических занятий и лабораторных работ Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к срокам хранения.	2/8 2 2 2 4	 ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК 1.3 ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4 ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4 ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.3
Тема 2.9 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность мяса и мясного сырья	Содержание Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2/0 2	 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ПК 1.4
Тема 2.10 Технологический процесс обработки мяса: кулинарный разруб туш из говядины	Содержание 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	2/0 2	 ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.11 Технологический процесс обработки мяса: кулинарный разруб туш из свинины	Содержание 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	2/0 2	 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.4
Тема 2.12	Содержание	4/8	

Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Требования к хранению, кулинарному назначению	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству и срокам хранения.	4	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ПК 1.1 ПК 1.4
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.13	Содержание	2/0	
Технологический процесс приготовления рубленой массы из мяса	Технологический процесс приготовления рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из него. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.4
Тема 2.14	Содержание	2/8	
Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса	Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из него. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству и срокам хранения.	4	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ПК 1.1 ПК 1.4
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.15	Содержание	2/0	
Технологический процесс обработки домашней птицы, дичи, кролика.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК 1.4
Тема 2.16	Содержание	2/0	
Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК 1.4
Тема 2.17	Содержание	2/2	

Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.18 Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.	Содержание	2/12	
	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Технологический процесс обработки домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Условия и сроки хранения, требования к качеству.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09, ПК 1.1, ПК 1.4
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Приготовление полуфабрикатов из котлетная и кнельной массы из домашней птицы	4	
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.20 Технологический процесс обработки субпродуктов и их кулинарное назначение	Содержание	2/8	
	Технологический процесс обработки субпродуктов и их кулинарное назначение. Условия и сроки хранения, требования к качеству.	2	ОК.02 ОК.03, ПК 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Условия и сроки хранения, требования к качеству.	4	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
Учебная практика Виды работ: 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.		36	

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 сырьё, 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.		
Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырьё, 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	36	

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.		
Всего	348	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК, 05.	Подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; Оценивает качество сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; Выбирает и использует технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; Устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; Определяет порядок маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; Соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; Оформляет профессиональную документацию; демонстрирует умения и навыки пользования 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 ОК 03, ОК 04,	Обрабатывает, подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощи, грибы, рыбу,	Экзамен, экспертное наблюдение выполнения

ОК 06, ОК 07	нерыбное водное сырье, дичь; Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требования безопасности; Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; Выполняет процессы обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; Оформляет профессиональную документацию; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; Соблюдает стандарты чистоты, правила утилизации пищевых отходов; Выполняет требования охраны труда и техники безопасности; Демонстрирует умения и навыки пользования технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	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 1.3 ОК 03, ОК 04, ОК 03, ОК 04, ОК 06	Приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требования безопасности; Выбирает температурный режим приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Соблюдает правила утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; Соблюдает соответствие потерь действующим нормам; выбирает посуду для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; Выбирает условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом действующих регламентов; Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Устанавливает время выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	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 1.4 ОК 03, ОК 04, ОК.05, ОК 07, ОК 09,	Разрабатывает, адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Выбирает продукты вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; Соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; Рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; Ведёт расчет с потребителем в соответствии с выполненным заказом; Соблюдает соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; Демонстрирует умение пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Проводит мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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).
--	---	---

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	28
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	28
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	28
2. Структура и содержание профессионального модуля	40
2.1. Трудоемкость освоения модуля	40
2.2. Структура профессионального модуля	71
2.3. Содержание профессионального модуля	42
3. Условия реализации профессионального модуля.....	53
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	53
3.2. Учебно-методическое обеспечение	53
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	53

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования	

ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.09	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ПК 2.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 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 правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; 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	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;

	своевременно оформлять заявку на склад.	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.	
ПК 2.2.	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 бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления; обжаривать кости мелкого скота, подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров.

	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары, разогревать бульоны и отвары.	для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров.	
ПК 2.3.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов; пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки супов, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа.	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	
ПК 2.4.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.

	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции; техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов.	
ПК 2.5.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; варить в воде или в молоке; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств, замачивать в воде или молоке, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; выдерживать температуру по дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; хранить свежеприготовленные, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции; техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов; температура подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов.	
--	--	---	--

ПК 2.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать; определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и без дрожжевое (для лапши	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
--------	--	---	--

	домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебураки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.		
--	--	--	--

ПК 2.7	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
--------	---	--	---

	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток, правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями.	
ПК 2.8.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпалках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
--	--	---	--

	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке.	
--	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	94	182

Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	138	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета МДК 02.02 УП 02 в форме дифференцированного зачета ПП 02 в форме дифференцированного зачета ПМ 02 в форме экзамена	24	
Всего	408	290

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1- ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03	Раздел 1. МДК.02.01 Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	138	96	138	42	96	-	-	-		
ПК 2.1- ПК 2.4 ОК 01 - ОК 09	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	138	86	138	52	86	-	-	-		
	Учебная практика	36	36	36							
	Производственная практика	72	72	72							
	Промежуточная аттестация	24									
	Всего:	408	290		94	182		-	-	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		138	
МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		138/42/96	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	14/6	
	Технологический цикл приготовления горячих блюд. Характеристика, последовательность этапов.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Тренинг по подготовке рабочего места, выбор, безопасное эксплуатирование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	20/12	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Организация хранения, отпуска супов с раздачи / прилавка, упаковки, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению заправочных супов, супов – пюре	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	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, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	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, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Расчет и составление сырьевой ведомости	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	20/16	
	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.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Расчет и составление сырьевой ведомости	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Составление калькуляционной карточки. Расчет продажной стоимости блюда.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Составление калькуляционной карточки. Расчет продажной стоимости блюда.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1

	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд	Содержание	32/26	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд процессу хранения и подготовки к реализации	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26	
	Организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептур, подбор оборудования, инвентаря для приготовления гарниров.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электро – оборудования.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке овощей.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту взаимозаменяемости продуктов.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту взаимозаменяемости продуктов.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Оформление заявки на склад, осуществление выбора продуктов в соответствии с технологическими требованиями.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1

Тема 1.5 Организация рабочих мест повара по приготовлению кулинарных изделий	Содержание	24/18	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению кулинарных изделий	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных изделий процессу хранения и подготовки к реализации	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	Организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептов, подбор оборудования, инвентаря для приготовления гарниров.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке овощей.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электро – оборудования.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту взаимозаменяемости продуктов.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Расчет количества сырья для приготовления кулинарных изделий	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
Тема 1.6 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих закусок	Содержание	28/18	
	Технологический цикл приготовления закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 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, ОК.03 ПК 2.1

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	Организация рабочего места повара при приготовлении закусок.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электро – оборудования.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления закусок.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления закусок.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептур, подбор оборудования, инвентаря для приготовления закусок.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке овощей.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту взаимозаменяемости продуктов.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Расчет количества сырья для приготовления горячих закусок	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Дифференцированный зачет	2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		138/52/86	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		138/52/86	
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	2/2	
	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. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 2.2.	Содержание	10/8	

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 2.3 Приготовление подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	Содержание	2/0	
	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. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 2.4 Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни	Содержание	2/0	
	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, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 2.5 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов, яично – масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	12/8	
	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, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	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, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	Приготовление соусов на основе муки. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ОК.07, ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.4

	Приготовление соусов яично – масляных и на сливках. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	10/8	
	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 соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей пряностей приправ, подготовка к использованию. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, припускание, жарка основным способом, жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ – варка. Методы приготовления грибов.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	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, ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07, ПК 2.1, ПК 2.5
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 2.7 Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	Содержание	18/12	
	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, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	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	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования 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 и сроки хранения, подбор соусов.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	

	Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Приготовление, оформление блюд и гарниров из макаронных изделий. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Приготовление, оформление блюд и гарниров из бобовых изделий. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 2.8 Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра.	Содержание	10/8	
	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. 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	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и сыра. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	8/4	
	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.	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.09, ПК 2.1, ПК 2.6
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, 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.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	

	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 , ПК 2.1, ПК 2.6
Тема 2.10 Классификация, ассортимент блюд из рыбы	Содержание	2/0	
	Классификация, ассортимент значение в питании горячих блюд из рыбы. Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов т.д.) нужного типа качества и количества в соответствие с технологическими требованиями.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.7
Тема 2.11 Приготовление блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности.	Содержание	14/8	
	Приготовление блюд из рыбы отварных основным способом и на пару, припущенных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих рыбных блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05 ОК.06, ОК.07, ПК 2.1, ПК 2.7
	Приготовление блюд из рыбы запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих рыбных блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Приготовление блюд из рыбы, жареных, тушеных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК 2.1 ПК 2.7
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной, тушеной, запечённой рыбы. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК 2.1, ПК 2.7
Тема 2.12 Классификация, ассортимент блюд из нерыбного водного сырья	Содержание	6/4	
	Классификация, ассортимент значение в питании горячих блюд из нерыбного водного сырья. Правила выбора нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов т.д.) нужного типа качества и количества в соответствие с технологическими требованиями.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04, , ПК 2.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из нерыбного водного сырья. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.7
Тема 2.13 Классификация ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	2/0	
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд из мяса: варка основным способом и на пару, припускание, тушение.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.8

	Органолептические способы определения степени готовности. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций различного типа		
Тема 2.14 Технология приготовления блюд из мяса	Содержание	16/12	
	Методы приготовления блюд из мяса: жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с гарниром, соусом и без соуса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.8
	Технология приготовления горячих блюд из рубленой и котлетной массы из мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций различного типа	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, жареном виде. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запечённом виде. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 2.15 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	22/12	
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика 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, сотирование, запекание с гарниром, соусом и без.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.8
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика отварных основных способом и на пару, припущенных, жареных. 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	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика 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	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8
	Технология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из домашней птицы. Органолептические способы определения степени готовности.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3

	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		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кнельной и котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подачи, способы порционирования.	4	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Дифференцированный зачет	2	
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		36	
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		72	
Промежуточная аттестация		24	
Всего		384	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Зоны по видам работ: № 6 Приготовление, оформление горячих блюд из мяса, птицы и рыбы; № 10 Приготовление, оформление блюд из овощей грибов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; - адекватно выбирает безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; - выбирает соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; - рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; - правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; - выбирает соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - выбирает соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - задание 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

	их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - выбирает 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; - правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; - точно, в соответствии заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; - оформляет заявки на продукты согласно действующим правилам; - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - 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; - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе; - понимание значимости своей профессии	
	- готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию: - адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; - оптимизирует процесс приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	

	- демонстрирует профессиональные навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответственно процессам приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответственно времени выполняет работы; - выполняет соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; - выполняет соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; - выполняет соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - выбирает соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - выбирает гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - выбирает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	
--	--	--

	- выполняет соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре, эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос; - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности; - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе; - 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; - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
--	--	--

Приложение 1.3
к ОПОП-II по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	59
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	59
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	59
2. Структура и содержание профессионального модуля	71
2.1. Трудоемкость освоения модуля	71
2.2. Структура профессионального модуля	125
2.3. Содержание профессионального модуля	72
3. Условия реализации профессионального модуля	84
3.1. Материально-техническое обеспечение	84
3.2. Учебно-методическое обеспечение	84
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	84

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 место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке. проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК.09	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ПК 3.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	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, трамоопасных 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых	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 ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды 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 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки	подбор, 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 подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
--	---	---	---

	холодных блюд, кулинарных изделий и закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад	хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок правила оформления заявок на склад	
ПК 3.2.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей смешивать и настаивать растительные масла с пряностями тереть хрен на терке и заливать кипятком растирать горчичный порошок с пряным отваром	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки готовить производные соуса майонез корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса определять степень готовности соусов проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход соусов при порционировании выдерживать температуру подачи хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов, техника порционирования, варианты подачи соусов методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами температура подачи соусов правила хранения готовых соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 3.3.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента

	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления салатов выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом замачивать сушеную морскую капусту для набухания нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов прослаивать компоненты салата смешивать различные ингредиенты салатов заправлять салаты заправками доводить салаты до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств, продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов органолептические способы определения готовности ассортимента пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, технику порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента правила хранения салатов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	--	---

	салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи салатов хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.4.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок органолептические способы определения готовности ассортимента ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	готовить квашеную капусту мариновать овощи, репчатый лук, грибы нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр охлаждать готовые блюда из различных продуктов фаршировать куриные и перепелиные яйца фаршировать шляпки грибов подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции вырезать украшения из овощей, грибов измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
--	--	--	--

	бутербродов, холодных закусок подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов		
ПК 3.5.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере замачивать желатин, готовить рыбное желе украшать и заливать рыбные продукты порциями вынимать рыбное желе из форм доводить блюда до вкуса	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила, техника общения с потребителями правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

	дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь снимать кожу с отварного языка нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе украшать и заливать мясные продукты порциями вынимать готовое желе из форм доводить до вкуса подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству и температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	--	---	--

	мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
--	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	256	184
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме экзамена МДК 03.02 в форме экзамена УП 03 ПП 03 ПМ 03 в форме экзамена	12	-
Всего	412	328

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01-ОК.04	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	128	96	128	32	-	-		
ПК.3.1-ПК3.6	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	128	88	128	40	-	-		
ПК.3.1-ПК3.6	Учебная практика	72	72					72	
ПК.3.1-ПК3.6	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	12	-						
	Всего:	412	328	256	72	-		72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		128/96	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	14/12	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Составление плана-меню на ПОП	2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
Тема 1.2. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок	Содержание	14/10	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом, цеховой структурой и с беспеховой	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов.	2	ПК3.2, ОК03, ОК04

	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов,	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
Тема 1.3. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции	Содержание	12/10	
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	ПК3.2, ОК03, ОК04
	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со Сборником рецептур, расчет технологических карт.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со Сборником рецептур, расчет технологических карт.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со Сборником рецептур, расчет технологических карт.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
Тема 1.4. Требования к организации хранения полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание	14/12	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	ПК3.2, ОК03, ОК04
	Тренинг по организации хранения полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Тренинг по организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04

			ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со Сборником рецептур, расчет продажной стоимости блюд	2	ОК01, ОК,02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со Сборником рецептур, расчет продажной стоимости блюд	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со Сборником рецептур, расчет продажной стоимости блюд	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
Тема 1.5. Организация работ по приготовлению холодных блюд на ПОП	Содержание	10/6	
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой	2	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать)	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера	2	ПК3.2, ОК03, ОК04
	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки и др	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
Тема 1.6. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок	Содержание	16/14	
	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. Принципы и недостатки системы ХАССП	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	Составление и заполнение нормативных документов при системе ХААСП	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Составление и заполнение нормативных документов при системе ХААСП	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Составление и заполнение нормативных документов при системе ХААСП	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5

	Составление и заполнение нормативных документов при системе ХААСП	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
Тема 1.7. Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	16/10	
	Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации: электрического, теплового, механического.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04
	Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации: электрического, теплового, механического.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04
	Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации: электрического, теплового, механического.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	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	ПК3.2, ОК03, ОК04
	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со Сборником рецептур, расчет технологических карт.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со Сборником рецептур, расчет технологических карт.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со Сборником рецептур, расчет технологических карт.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04

			ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
Тема 1.8. Техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	10/8	
	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	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Эксплуатация торгово-технологического оборудования при реализации холодных блюд и закусок	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Эксплуатация торгово-технологического оборудования при реализации холодных блюд и закусок	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Тренинг по организации работы торгово-технологического оборудования по реализации холодных блюд и закусок	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Тренинг по организации работы торгово-технологического оборудования по реализации холодных блюд и закусок	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
Тема 1.9. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	10/8	
	Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
Тема 1.10. Правила ведения расчетов с потребителем при	Содержание	12/6	
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Тренинг по ведению расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	ОК01, ОК,02, ОК03,ОК04

отпуске продукции на вынос			ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Тренинг по ведению расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.4, ПК5.5
	Консультирование по подготовке к дифференцированному зачету	2	
	Дифференцированный зачет	2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		128/88	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента	Содержание	2/4	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок	2	ОК01, ОК02, ОК05
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ПК3.1, ПК3.5, ОК02, ОК03
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	2	ПК3.1, ПК3.5, ОК02, ОК03
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента	Содержание	2/4	
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК01, ОК02, ОК05,
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Приготовление и использование фруктово-ягодных соусов и заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3.1, ПК3.2, ОК03, ОК04
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	2/4	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ПК3.1, ПК3.5, ОК02, ОК03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

разнообразного ассортимента	Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3.1, ПК3.2, ОК03, ОК04
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	2/0 2	 ОК01, ОК,02, ОК05, ОК10
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2/0 2	 ОК01, ОК,02, ОК05,
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание Салаты с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	2/8 2	 ОК01, ОК,02, ОК05
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат- коктейль с ветчиной и сыром, Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3.1, ПК3.2, ОК03, ОК04
	Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3,1, ПК3.5, ОК02, ОК03
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание 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.	2/8 2	 ОК01, ОК,02, ОК05,
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3.1, ПК3.2, ОК03, ОК04
	Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3,1, ПК3.5, ОК02, ОК03
Тема 2.8.	Содержание	2/0	

Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	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.	2	ОК01, ОК,02, ОК05,
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание	2/4	
	Особенности приготовления салатов региональных и салатов различных кухонь мира. Особенности приготовления, использование различных ингредиентов.	2	ОК01, ОК,02, ОК05
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Приготовление, оформление и отпуск региональных салатов и салатов различных кухонь мира с использованием лесных даров и экзотических фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3.1, ПК3.2, ОК03, ОК04
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента.	Содержание	2/0	
	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.	2	ОК01, ОК,02, ОК05,
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента.	Содержание	2/8	
	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	ОК01, ОК,02, ОК05
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3.1, ПК3.4, ОК02, ОК03
	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3,1, ПК3.4, ОК02, ОК03
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц разнообразного ассортимента	Содержание	2/8	
	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	ОК01, ОК,02, ОК05
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ПК3,1, ПК3.4, ОК02, ОК03
	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ПК3,1, ПК3.5, ОК02, ОК03
Тема 2.13.	Содержание	2/8	

Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц разнообразного ассортимента	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	ОК01, ОК,02, ОК05,
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ПК3,1, ПК3.4, ОК02, ОК03
	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ПК3,1, ПК3.5, ОК02, ОК03
Тема 2.14. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание 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.	2/0	ОК01, ОК,02, ОК05
Тема 2.15. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента	Содержание	2/8	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленой, рыбы под майонезом, рыбного ассорти), мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	2	ОК01, ОК,02, ОК05,
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3,1, ПК3.5, ОК02, ОК03
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ПК3,1, ПК3.5, ОК02, ОК03
Тема 2.16. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание	2/8	
	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	ОК01, ОК,02, ОК05,
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3,1, ПК3.5, ОК02, ОК03
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК3,1, ПК3.5, ОК02, ОК03
Тема 2.17.	Содержание	2/0	

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы разнообразного ассортимента.	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 к качеству.	2	ОК01, ОК.02, ОК05,
Тема 2.18. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.	Содержание Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (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. В том числе практических и лабораторных занятий Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мясопродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2/8 2 8 4 4	 ОК.01, ОК.02, ОК.05, ОК.10 ПК3,1, ПК3.6, ОК02, ОК.03 ПК3,1, ПК3.5, ОК02, ОК03
Тема 2.19. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы разнообразного ассортимента.	Содержание Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из 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. В том числе практических и лабораторных занятий Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4/8 2 8 4 4	 ОК01, ОК.02, ОК05, ПК3,1, ПК3.6, ОК02, ОК03 ПК3,1, ПК3.5, ОК02, ОК03
	Дифференцированный зачет	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 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.		36	

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. 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:	72	

1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4.Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 8.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 9.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	400	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – 6-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.

3.2.2. Дополнительные источники

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

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 6-е изд., стер. – М.: образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.

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

4. ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 ОК.01, 03, 04, 05.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие. Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами. Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация:
ПК 3.2 ОК 03, 04	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.3 ОК 03, 04	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	-оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный

	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ПК 3.4 ОК.02, 03, 04	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ПК 3.5 ОК03, 04	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие. Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ПК 3.6 ОК 03, 04	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие. Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	88
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ...	88
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	88
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	97
2. Структура и содержание профессионального модуля	98
2.1. Трудоемкость освоения модуля	98
2.2. Структура профессионального модуля	98
2.3. Содержание профессионального модуля	99
3. Условия реализации профессионального модуля.....	109
3.1. Материально-техническое обеспечение	109
3.2. Учебно-методическое обеспечение	109
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	109

**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 место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль является частью основной образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации	-
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-

	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования		
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК 09	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства; для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации, современные средства; и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие; и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе; и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 4.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте	требования охраны труда, пожарной безопасности и	в подготовке, уборке рабочего места, подготовке

	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; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	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 на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. правила оформления заявок на склад.	к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК 4.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса;	сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителям	холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	--	---	---

	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.		
ПК 4.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь,	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	--	--

	посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.		
ПК 4.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания,	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавке/раздачи

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;	кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями;	
--	--	---	--

	выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.		
ПК 4.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе на плитной посуде и с помощью кофе машины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи-

	определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов с использованием сырья местного региона.	Методы сервировки и подачи десертов карамелизированными фруктами, с использованием сырья местного региона. И на основе сыра Выбирать, применять комбинировать способы приготовления сырья местного региона, Приготовление, творческое оформление и подготовке к реализации холодных и горячих десертов с	2.11 Приготовление десертов с карамелизированными фруктами, с использованием сырья местного региона. на основе сыра.	20	АО «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Углубление профессиональных навыков.

		карамелизированными фруктами, с использованием сырья местного региона, горячих десертов на основе сыра.			
--	--	---	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	110	54
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 – экзамен МДК 04.02 – экзамен УП 04 – дифференцированный зачет ПП 04 – дифференцированный зачет ПМ 04 (экзамен квалификационный)	14 14	 6
Всего	360	276

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1. 4.2 ОК 01,02,03,- 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	122	88	34	34	X	X		
ПК 4.2.- 4.5 ОК 01- 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	122	82	40	40	X	X		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	388	282	74	74	X	6	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		122	ПК 4.1. 4.2 ОК 01- 09
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		34/88/0	ПК 4.1. 4.2 ОК 01- 09
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	14/14	ПК 4.1. ОК01, ОК02, ОК03, ОК.04
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Охрана труда при эксплуатации технологического оборудования	2	
	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест при приготовлении холодных сладких блюд. ХАССП	2	
	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест при приготовлении горячих сладких блюд. ХАССП	2	
	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест при приготовлении холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. ХАССП	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для	2	

	приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10/24	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, 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	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	4	
	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	4	
	Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4	

	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4	
Тема 1.3. Классификация, ассортимент холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание	2/6	ПК 4.1. ОК01, ОК02, ОК03, ОК.04
	Классификация, ассортимент кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	В том числе практических занятий		
	Расчеты калорийности БЖУ сладких блюд напитков и десертов разнообразного ассортимента Составление технико-технологических карт по ГОСТу на сладкие блюда и десерты.	2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2	
Тема 1.4 Организация и хранение полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	Содержание	2/12	ПК 4.1. ОК01, ОК02, ОК03, ОК.04
	Требование к организации и хранению полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции	2	
	В том числе практических занятий		
	Тренинг по отработке организации хранения холодных сладких блюд,	4	
	Тренинг по отработке организации хранения горячих сладких блюд.	4	
	Тренинг по отработке организации хранения холодных и горячих напитков	4	
Тема 1.5 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд.	Содержание	4/8	ПК 4.1. ОК.01, ОК02, ОК.03, ОК.04, ОК 10
	Технологические этапы приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к данной группе блюд	2	
	Технологические этапы приготовления горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, разнообразного ассортимента. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к данной группе блюд	2	
	В том числе практических занятий		

	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	4	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	4	
Тема 1.6 Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	Содержание	2/24	ПК 4.2. ОК.03, ОК04, ОК.07, ОК09, ОК 10
	Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд с раздачи/прилавка, упаковка, подготовка готовой продукции к отпуску на вынос	2	
	В том числе практических занятий		
	Решение ситуационных задач. Работа со Сборником рецептов	2	
	Решение ситуационных задач. Работа со Сборником рецептов	2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	4	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	4	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	4	
	Тренинг по отработки практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдения требований ХАССП	4	
	Тренинг по отработки практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдения требований ХАССП	4	50 Калькуляцию Акты контрольной
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		122	ПК 4.2.- 4.5 ОК 01- 09
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		40/82	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов.	Содержание	2/0	ПК 4.2. ОК 01,02,03
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Требования к качеству, сроки хранения. Основные характеристики промышленных полуфабрикатов.	2	
Тема 2.2. Актуальные направления при приготовлении холодных сладких блюд, десертов.	Содержание	2/0	ПК 4.2. ОК 01,02,03
	Комбинирование различных способов приготовления (проваривание, тушение, смешивание). Карамелизация, желирование, взбивание различным способом. Способы сокращения потерь.	2	

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд.	Содержание	2/2	ПК 4.2. ОК 01,02,03
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе.	2	
	В том числе лабораторных занятий		
	1.Собрать информацию (интернет ресурс) и выполнить расчеты с составлением технологических карт на десерты с использованием региональных продуктов	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких желированных блюд, десертов	Содержание	2/4	ПК 4.2. – 4.3 ОК 01,02,04
	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	
	В том числе лабораторных занятий		
	Приготовление желе ягодного, фруктового, молочного, многослойного, киселей из свежих фруктов и ягод, молока. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	4	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких замораживаемых блюд, десертов.	Содержание	4/8	ПК 4.2. - 4.3 ОК 01,02,04
	Технологический процесс приготовления и отпуск замораживаемых сладких блюд (мороженое, жаренное мороженное, пломбир).Использование инновационного оборудования.	2	
	Технологический процесс приготовления и отпуск парфе из свежих плодов и ягод, парфе из белого шоколада, парфе кофейное, панна-котты.	2	
	В том числе лабораторных занятий		
	Приготовление и отпуск панна-коты, парфе из ягод, кофейного парфе, шоколадного. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	4	
	Приготовление и отпуск мороженого, жаренного мороженного, пломбира. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	4	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации муссов и кремов разнообразного ассортимента	Содержание	4/10	ПК 4.2. - 4.3 ОК 01,02,04
	Технологический процесс приготовления муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, яблочного на манной крупе, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы.	2	
	Приготовление кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема-брюле, крема-карамели. Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты оформления, правила отпуска.	2	
	В том числе лабораторных занятий		
	Приготовление муссов из ягод, апельсинов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	4	
	Приготовление самбуков из ягод, апельсинов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	4	

	Составить технологические карты и выполнить расчеты стоимости блюда: Парфе из ягод или Панна-котта .	2	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких соусов, глазурей и сиропов разнообразного ассортимента	Содержание	2/4	ПК 4.2. - 4.3 ОК 01,02,04
	Приготовление 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	
	В том числе лабораторных занятий		
	Приготовление сладких соусов и глазури, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	4	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации современных холодных десертов разнообразного ассортимента	Содержание	2/12	ПК 4.3 ОК 02,04
	Технологический процесс приготовления кофейного и ягодного терринов; тирамису, бланманже, чизкейков. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	2	
	В том числе лабораторных занятий		
	Приготовление, оформление холодных и горячих чизкейков. Условия и сроки хранения. Презентация блюд. Соблюдение основных правил ОТ и ТБ, санитарных норм и правил.	4	
	Приготовление, оформление кофейного и ягодного терринов. Условия и сроки хранения. Презентация блюд. Соблюдение основных правил ОТ и ТБ, санитарных норм и правил.	4	
	Приготовление, оформление тирамису. Условия и сроки хранения. Презентация блюд. Соблюдение основных правил ОТ и ТБ, санитарных норм и правил.	4	
Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката.	Содержание	2/14	ПК 4.3 4.4 ОК 04,07
	Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов	2	
	В том числе лабораторных занятий		
	Приготовление, оформление десертов трайфл. Условия и сроки хранения. Презентация блюд. Соблюдение основных правил ОТ и ТБ, санитарных норм и правил.	6	
	Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, апельсиновых маффинов. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд	4	
	Приготовления воздушного полуфабриката десерта «Павлова». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд	4	
Тема 2.10.	Содержание	2/0	ПК 4.3 4.4

Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов	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 04,07
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов на основе круп, суфле, пудингов разнообразного ассортимента	Содержание	2/4	ПК 4.3 4.4 ОК 04,07
	Технология приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом, сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения	2	
	В том числе лабораторных занятий		
	Приготовление горячих десертов разнообразного ассортимента: «Пудинг, рисовая запеканка, манник с тыквой и изюмом. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	4	
Тема 2.12 Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов с использованием яблок, блинчиков разнообразного ассортимента	Содержание	2/6	ПК 4.3 4.4 ОК 04,07,09
	Технология приготовления и подача блинчиков яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша в слоеном тесте. Ассортимент. Варианты подачи, требование к качеству. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Приготовление горячих десертов разнообразного ассортимента: «Шарлотка с яблоками», «Яблоки в тесте» десертов с использованием блинного теста. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	6	
Тема 2.13 Приготовление, подготовка к реализации штруделей разнообразного ассортимента	Содержание	2/4	ПК 4.4 ОК 04,07,09
	Технология приготовления и подача штруделей, суфле, брауни, Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.	2	
	В том числе лабораторных занятий		
	Приготовления горячего суфле, брауни. Варианты декорирования. Презентация блюд.	4	
Тема 2.14 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание	2/0	ПК 4.4,4,5 ОК 07,09
	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.	2	
Тема 2.15 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	Содержание	4/6	ПК,4,5 ОК 07,09
	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	2	

разнообразного ассортимента	оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.		
	Правила оформления и отпуска холодных и горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	
	В том числе лабораторных занятий		
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента: (крюшон, глинтвейн, свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки ,морсы, кофе, чай, компот)	6	
Тема 2.16 Приготовление, подготовка к реализации Приготовление десертов с использованием сырья местного региона ассортимента	Содержание	4/8	ПК,4.6 ОК 01,02,03,04, 07,09
	Приготовление холодных и горячих десертов с использованием технологии фламбирования и карамелизации	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных десертов с карамелизированными фруктами и ягодами.	4	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных десертов с использованием техники фламбирования.	4	
Промежуточная аттестация (консультация, экзамен)		14	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 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.		72	

5. 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. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 8. 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. 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. 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. 15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 3. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	144	

5. 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. Приготовление десертов с карамелизированными фруктами, Приготовление холодных и горячих десертов с использованием сырья местного региона. 6. Приготовление горячих десертов на основе сыра 8. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. .Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	332	
Промежуточная аттестация(консультация, экзамен квалификационный)	14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2.Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Ледовских, А.В. Сеницына, Е.А. Соколова. – 6-е изд., испр. И дораб. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 224 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

2.ЭБС BOOK.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ОК. 01,02	организует подготовку рабочего места, оборудованием, сырьем, материалами в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; Оптимально выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, 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; точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи;	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов;	
ПК 4.2 ОК. 02	разрабатывает детальный план 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 оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; организует ведение процессов 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;	
ПК 4.3 ОК. 03,04	организует ведение процессов 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; понимает 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.	
ПК 4.4 ОК. 07,09	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 Глагол в форме настоящего времени 3 лица – обучающийся что делает... конкретные действия, выполняемые студентом, освоившим данную компетенцию 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);	
ПК 4.5 ОК. 09,10	распределяет задания между подчиненными согласно их квалификации; организует хранение 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; правильную, в соответствии с инструкциями, безопасную правку ножей; точность, соответствию задания ведения расчетов потребности в сырье, продуктах; оформляет заявки на сырье, продукты в соответствии правилам актуально использует нормативно-правовую документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	59
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ...	59
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	59
2. Структура и содержание профессионального модуля	71
2.1. Трудоемкость освоения модуля	71
2.2. Структура профессионального модуля	125
2.3. Содержание профессионального модуля	72
3. Условия реализации профессионального модуля.....	84
3.1. Материально-техническое обеспечение	84
3.2. Учебно-методическое обеспечение	84
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	84

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 место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	-использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК.03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности -определять источники достоверной правовой информации -составлять различные правовые документы -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	-содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология -возможные траектории профессионального развития и самообразования -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности -правила разработки презентации -основные этапы разработки и реализации проекта	-
ОК.04	-организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива -психологические особенности личности	-
ОК.09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	-

	-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения -правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера 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 посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое	- 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 в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых	-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;	промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	
--	---	--	--

	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--	--

ПК 5.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--------	---	---	---

	соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
--------------------------------------	---------------	--

Учебные занятия	171	87
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	432	432
учебная	144	144
производственная	288	288
Промежуточная аттестация, в том числе:	16	
МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета		
МДК 05.02 в форме экзамена	10	
УП 05 дифференцированного зачета		
ПП 05 дифференцированного зачета	6	6
ПМ 05 квалификационный экзамен		
Всего	641	525

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01-ОК.11 ПК.5.1	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	122	72	122	50	x	-		
ОК.01-ОК.11-ПК.5.1 - ПК.5.5	Раздел 2 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	122	74	122	48	x			
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	24							
	Всего:	412	290		X	X	X	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		22/10/0	
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	2/0/0	ОК01,ОК02,ПК5.1
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание	2/0/0	ОК01,ОК02,ПК5.1
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 1.3. Характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, изделий.	Содержание	2/0/0	ОК01,ОК02, ПК5.1, ПК5.3
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных изделий.	2	
Тема 1.4. Характеристика технологических операций, современные методы приготовления , мучных кондитерских изделий.	Содержание	2/0/0	ОК01,ОК02, ПК5.1, ПК5.3
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 1.5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	2/0/0	ОК01,ОК02.ПК5.1,ПК5.2,ПК5.3
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации	Содержание	2/0/0	ОК0 1, ОК 02, ПК5.1
	Организация работы кондитерского цеха	2	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.5. Организация работы кондитерского цеха.	Содержание	2/8/0	
	Техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2	ОК 1, ОК 2 , ПК.5.1
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2	
Тема 1.6. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по подбору и взаимозаменяемости технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
	Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач по подбору и взаимозаменяемости технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
	Содержание	2/0/0	
	Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК01, ОК02, ПК5.1
Тема 1.7. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	Содержание	2/16/0	
	Виды, назначение технологического производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК01, ОК02, ПК5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	ОК 1, ОК 2 , ПК.5.1

	Лабораторное занятие №2 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации на тестомесильной машине, индукционной плите Виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	4	ОК 1, ОК 2 , ПК.5.1
	Лабораторное занятие №3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации на конвекционной печь пароконвектомате. Виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	4	ОК 1, ОК 2 , ПК.5.1
	Лабораторное занятие №4Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации на взбивальной машине. Планетарном миксере. Виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	4	ОК 1, ОК 2 , ПК.5.1
Тема 1.6. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации	Содержание	2/2/0	
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК 01, ОК 02 ,ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №5 Заполнение маркировки на хлебобулочные,мучные кондитерские изделия	2	
Тема 1.7. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	Содержание	2/0/0	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Хранения и подготовки к реализации.	2	ОК 01, ОК 02, ОК.04 ПК 5.1.
Тема 1.8. Основные принципы системы ХАССП	Содержание	2/0/0	
	Основные принципы системы ХАССП на предприятиях общественного питания	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 5.1.
Тема 1.9. Программа производственного контроля на предприятиях	Содержание	2/0/0	
	Программа производственного контроля на предприятиях (ППК), виды, особенности использования, отличие от системы ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 5.1.
Тема 1.10. Основные этапы при разработке и внедрении системы ХАССП Тема 1.11. Виды опасностей при использовании системы ХАССП	Содержание	2/0/0	
	Основные этапы при разработке и внедрении системы ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 5.1.
	Содержание	2/0/0	
	Виды опасностей при использовании системы ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 5.1.

Тема 1.12. Ознакомление с нормативными документами, используемыми при системе ХАССП	Содержание	2/0	
	Ознакомление с нормативными документами, используемыми при системе ХАССП	2/10/0	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 5.1.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №6. Составление и заполнение нормативных документов при системе ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 5.1.
	Практическое занятие №7. Составление и заполнение нормативных документов при системе ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 5.1.
	Практическое занятие №8. Составление и заполнение нормативных документов при системе ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 5.1.
	Практическое занятие №9. Составление и заполнение нормативных документов при системе ХАССП	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 5.1.
	Практическое занятие №10. Составление и заполнение нормативных документов на поп	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 5.1.
Тема 1.13. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	2/0/0	
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	2	ОК0 1, ОК 02 , ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
Тема 1.14. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	2/0/0	
	Характеристика, виды основного сырья, с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН, используемых при приготовлении хлебобулочных , мучных кондитерских изделий	2	ОК0 1, ОК 02 , ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
Тема 1.15. Виды, классификация и ассортимент дополнительного кондитерского сырья и продуктов	Содержание	2/0/0	
	Характеристика ,виды вспомогательного сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН, используемых при приготовлении хлебобулочных , мучных кондитерских изделий	2	ОК0 1, ОК 02 , ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3

Тема 1.16. Современное кондитерское сырье и добавки	Содержание	2/0/0	
	Современное кондитерское сырье и добавки	2	ОК0 1, ОК 02 , ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
Тема 1.17. Правила приемки и хранения сырья	Содержание	2/0/0	
	Правила приемки и хранения сырья	2	ОК0 1, ОК 02 , ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
Тема 1.18. Правила приемки и хранения сырья	Содержание	2/12/0	
	Учет продуктов в кондитерском цехе	2	ОК0 1, ОК 02 , ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 11 заполнение накладной на приемку товара	2	ОК0 1, ОК 02, ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие № 12 заполнение сертификата качества	2	ОК0 1, ОК 02,, ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие № 13 Расчет и составление сырьевой ведомости	2	ОК0 1, ОК 02, ОК04, ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие № 14 Расчет и составление сырьевой ведомости	2	ОК0 1, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие № 15Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для поп. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ОК0 1, ОК 02, ОК04, ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие № 16Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для поп. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ОК0 1, ОК 02, ОК03, ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
Тема 1.19. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание	2/6/0	ОК0 1, ОК 02, ОК03, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие № 17 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для поп. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья Практическое занятие № 18 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для поп. Решение ситуационных задач Практическое занятие № 19 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для поп. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2 2 2	ОК0 1, ОК 02, ОК03, ОК04 ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
Тема 1.20. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов	Содержание	2/10/0	ОК0 1, ОК 02, ОК03, ОК04 ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	1.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК0 1, ОК 02, ОК03, ОК04 ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие №20 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для поп. Ознакомление с таблицами, технологическими картами.	2	
	Практическое занятие №21 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ОК0 1, ОК 02, ОК03, ОК04 ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие №22 Составление план меню	2	ОК0 1, ОК 02, ОК03, ОК04 ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие №23 Составление сырьевой ведомости	2	ОК0 1, ОК 02, ОК03, ОК04 ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие №24. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ОК0 1, ОК 02, ОК03, ОК04 ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Дифференцированный зачёт	2	
Раздел 2. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		122/74/48	
МДК 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	2/0/0	ОК01, ОК02, ОК.03, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 ПК5.4
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2	

	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.		
Тема 2.2. Приготовление, назначение и подготовка к использованию сиропов и помады	Содержание	2/0/0	ОК01, ОК02, ОК03, ОК.04, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов., помады Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов, помады.	2	
Тема 2.3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию карамели, желе, глазури	Содержание	2/0/0	ОК01, ОК02, ОК.03, ПК5.1, ПК5.3
	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	2/0/0	ОК01, ОК02, ОК.03 ПК5.1, ПК5.3
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству	2	

	сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление 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.		
Тема 2.5. Приготовление, назначение и подготовка мастики, марципана	Содержание	2/0/0	ОК01, ОК02, ОК.03 ПК5.1, ПК5.3
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.6. Приготовление, назначение и подготовка к использованию посыпок и крошки. Приготовление, назначение отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	2/0/0	ОК01, ОК02, ОК03 ПК5.1, ПК5.3 ПК5.4, ПК5.53
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки. отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.7. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	2/0/0	ОК01, ОК02, ОК.03 ОК10 ПК5.1, ПК5.3 ПК5.4, ПК5.5
	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.	2	
Тема 2.8. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	2/0/0	ОК01, ОК02, ОК.03 ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3
	Классификация теста, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба, способы разрыхления теста. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов,	2	

	особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения		
Тема 2.9. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста.	Содержание	2/0/0	OK01, OK02, OK.03 ПК5.1,ПК5.2, ПК5.3
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2. 10. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий	Содержание	2/0/0	OK01, OK02, OK.03, ПК5.1,ПК5.2, ПК5.3
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.11. Ассортимент, способы приготовления, технология приготовления изделий из дрожжевого теста Технология приготовления дрожжевого теста опарным, безопарным способом, ускоренным, замедленным с отсдобкой	Содержание	2/0/0 2	OK01, OK02,OK.03 ПК5.1,ПК5.2
	Ассортимент, способы приготовления, технология приготовления изделий из дрожжевого теста. 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.		
Тема 2.12. Приготовление дрожжевого слоеного теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	2/16/0 2	OK01,OK02,OK.03, ПК5.1,ПК5.2,
	Ассортимент, технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него , особенности оформления, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	1.Практическое занятие №1. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба 1.Практическое занятие №2. Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста. 2. Лабораторное занятие №1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста. 3.Лабораторное занятие № 2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	2 2 6 6	ОК01,ОК02,ОК03,ОК04,ОК09 ПК5.1,ПК5.2, ПК5.3
Тема 2.13. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/0/0	ОК01, ОК02, ОК03,ОК04, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
Тема 2.14. 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.	2/0/0	ОК01,ОК02 , ОК03, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
Тема 2.15. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного, сдобного теста разнообразного ассортимента	Содержание Технология приготовления песочного, сдобного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2/0/0	ОК01,ОК02 , ОК03,ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
Тема 2.16. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации	Содержание Технология приготовления бисквитного теста, способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы	2/0/0	ОК01,ОК02 , ОК03,ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4

мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного теста	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.		
Тема 2.17. Технология приготовления заварного теста и изделий из него	Содержание Технология приготовления 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. В том числе практических и лабораторных занятий 1. Практическое занятие №3. Расчет сырья для приготовления изделий из бисквита основного с подогревом и масляного, заварного и воздушного и слоеного полуфабриката. 2. Лабораторное занятие №3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквита основного с подогревом, бисквита масляного, заварного полуфабриката 4. Лабораторное занятие №4 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката.	2/10/0 2 2 4 4	 ОК01, ОК02, ОК03, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК09, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
Тема 2.18. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового, миндального теста разнообразного ассортимента.	Содержание 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.	2/0/0 2	 ОК01, ОК02, ОК03, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
Тема 2.19. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста разнообразного ассортимента. в том числе региональных изделий из слоеного теста.	Содержание Технология приготовления слоеного пресного теста 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	2/4/0 2	 ОК01, ОК02, ОК03, ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4

	хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий. и изделий из него.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	5.Лабораторное занятие №5.Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного полуфабриката.	4	ОК01,ОК02 , ОК03, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
Тема 2.20. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового разнообразного ассортимента.	Содержание	2/0/0	
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из крошкового 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	ОК01,ОК02 , ОК03,, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
Тема 2.21. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	2/0/0	
	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	ОК01,ОК02 , ОК03,ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
Тема 2.22. Приготовление пирожных разнообразного ассортимента	Содержание	2/16/0	
	Технология приготовления пирожных, ассортимент бисквитных, песочных. Слоеных, заварных, воздушных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы:, штучные, рулеты. Требования к качеству, срок хранения. Условия, реализация.	2	ОК01,ОК02 , ОК03,ОК09, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1.Практическое занятие №4. Расчет сырья для приготовления бисквитных и песочных пирожных.	2	ОК01,ОК02 , ОК03, ОК04,ОК09, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
	2.Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных и песочных пирожных.	6	
	5.Практическое занятие №5. Расчет сырья для приготовления слоеных и заварных пирожных.	2	
	6.Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных.	4	
	8.Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных и воздушных пирожных.	4	
Тема 2.23.	Содержание	2/0/0	

Изготовление и оформление тортов разнообразного ассортимента	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в 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.	2	ОК01,ОК02 , ОК03,ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
Тема2.24 Приготовление тортов разнообразного ассортимента	Содержание 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	2/28/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Практическое занятие №6. Расчет сырья для приготовления бисквитных и песочных тортов.	2	ОК01,ОК02 , ОК03, ОК04,ОК09, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
	2.Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных и муссовых тортов	4	ОК01,ОК02 , ОК03, ОК04,ОК09, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
	3.Практическое занятие №7. Расчет сырья для приготовления песочных и слоеных тортов.	2	ОК01,ОК02 , ОК03, ОК04,ОК09, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
	4.Лабораторное занятие №10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных и заварных тортов	4	ОК01,ОК02 , ОК03, ОК04,ОК09, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
	5.Лабораторное занятие №11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов	6	ОК01,ОК02 , ОК03, ОК04,ОК09, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
	6.Лабораторное занятие №12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных тортов и комбинированных	4	ОК01,ОК02 , ОК03, ОК04,ОК09, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
	8.Лабораторное занятие №13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий с пониженной калорийности.	4	ОК01,ОК02 , ОК03, ОК04,ОК09, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
	Практическое занятие №8. Расчет сырья для приготовления изделий с пониженной калорийностью	2	ОК01,ОК02 , ОК03, ОК04,ОК09, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5
Учебная практика Виды работ: -Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в		72	

соответствии с требованиями санитарных правил. -Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. -Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. -Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. -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. -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. -Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. -Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. -Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. -Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. -Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. -Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. -Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. -Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. -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).		
Производственная практика Виды работ: -Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,	72	

регламентами стандартами организации питания – базы практики. -Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). -Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. -Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. -Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. -Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. -Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. -Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. -Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	24	
Всего	412	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №

1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

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

18.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК01, ОК02 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполняют все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; Выбирают целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); 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 кондитера; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; –соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный

	кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; –соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий 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 подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2. ОК01,ОК09 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготавливают, творчески оформляют и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный

	(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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: -гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 5.3. ОК01, ОК02, ОК09 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Приготавливают, творчески оформляют и готовят к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный

	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность 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, отсутствию вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 5.4. ОК 01, ОК Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготавливают, творчески оформляют и подготавливают к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный

	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 5.5. ОК10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного	Приготавливают, творчески оформляют и подготавливают реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных

ассортимента	соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре	задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный
--------------	--	--

	эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО
ВОЗРАСТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	59
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ...	59
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	59
2. Структура и содержание профессионального модуля	71
2.1. Трудоемкость освоения модуля	71
2.2. Структура профессионального модуля	125
2.3. Содержание профессионального модуля	72
3. Условия реализации профессионального модуля.....	84
3.1. Материально-техническое обеспечение	84
3.2. Учебно-методическое обеспечение	84
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	84

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации	-
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-

	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования		
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК 09	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства; для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации, современные средства; и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие; и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе; и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 6.1	комбинировать различные способы приготовления и	виды технологического оборудования, технические	оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов,

	сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	характеристики, назначение и правила его эксплуатации нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организации детского и школьного питания нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов	необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке
ПК 6.2	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости виды технологического оборудования, технические характеристики, назначение и правила его эксплуатации нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организации детского и школьного питания нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий
ПК 6.3	соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий соблюдать нормы раздачи супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке требования к качеству, срокам и условиям хранения	приготовлении супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.4	соблюдать при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста требования к качеству и безопасности их приготовления оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд	требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста характеристику и биологическую ценность пищевых продуктов	приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста

	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов		
ПК 6.5	осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста соблюдать при приготовлении блюд из мяса требования к качеству и безопасности их приготовления	специфику производственной деятельности пищеблока, технологические процессы и режимы производства блюд из мяса требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	приготовлении блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.6	соблюдать при приготовлении блюд из рыбы требования к качеству и безопасности их приготовления оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения составлять сырьевые ведомости на блюда из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие питание для детей дошкольного и школьного возраста нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве	приготовлении блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.7	оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения		приготовлении сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	70	40
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т. ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 - дифференцированный зачет УП 06.01 ПП 06.01 ПМ 06 (экзамен квалификационный)	20	6
Всего	206	154

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01, 02,03,09 ПК.6.1,П М 6.7	Раздел 1. Организация работы пищеблоков для дошкольного и школьного питания	78	40	38	30	х	8		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	20							
	Всего:	206	148	38	30	Х	8	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация работы пищеблоков для дошкольного и школьного питания			
МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста		78/40/8	
Тема 1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание	6//0/4	ПК6.1 ОК01, ОК07
	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	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1 Составить таблицу «Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций». 2. Составить таблицу «Отпуск блюд согласно БЖУ»	2 2	
Тема 1.2 Механическое и тепловое оборудование пищеблоков в дошкольном и школьном питании	Содержание	4/0/2	ПК 6.1 ОК 04, ОК 07
	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 поддержания пищи в горячем состоянии. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	3. Правила работы на механическом и тепловом оборудовании	2	
Тема 1.3 Организация работы цехов пищеблока приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание	4/0/2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03, ОК 07
	Назначение, размещение, структура, особенности холодного цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа дошкольного и школьного меню	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4 Особенности питания школьников	4. Составить меню дневного рациона питания согласно БЖУ	2	ПК 6.2 ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Содержание	2/0/0	
Тема 1.5	Особенности питания школьников. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для школьного питания. Ассортимент блюд для школьного питания.	2	ПК 6.6, ПК6.7
	Содержание	2/0/0	

Основы лечебного питания	Характеристика диет. Холодные диетические блюда, сладкие блюда и напитки	2	ОК01, ОК05, ОК07
Тема 1.6. Диетическое питание	Содержание	2/0/0	
	Характеристика диет. Супы, вторые горячие блюда.	2	
Тема 1.7 Приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста.	Содержание	10/8/0	
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Организовать рабочее место повара для приготовления горячих блюд из овощей и составить чек-лист 2. Приготовление, оформление и раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами	2 6	
Тема 1.8 Приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание	12/10/0	ПК 6.1, ПК 6.3 ОК 01, ОК 03
	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	3. Приготовление, оформление заправочных супов в соответствии с возрастными нормами	4	
	4. Приготовление, оформление суп-пюре в соответствии с возрастными нормами	6	
Тема 1.9 Приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание	8/6/0	ПК 6.1, ПК 6.4 ОК 01, ОК 03, ОК 10
	Правила приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	5. Приготовление, оформление запеканок из творога, омлетов, вареников с различным фаршем, в соответствии с возрастными нормами	6	
Тема 1.10 Приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание	8/6/0	ПК 6.1, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 06
	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	
	6. Приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	6	
Тема 1.11	Содержание	6/4/0	

Приготовление, оформление, раздачу блюд из домашней птицы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	7. Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	4	
Тема1.12 Приготовление, оформление, раздачу блюд из чистого филе рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание	2/0/0	ПК 6.1, ПК 6.6 ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Разделка рыбы на чистое филе с кожей. Разделка рыбы на чистое филе без кожи.	2	
Тема1.13 Приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы тушеной рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание	2/0/0	
	Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома; Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным соусом.	2	
Тема1.14 Приготовление, оформление, раздачу блюд из рубленой рыбной массы рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание	6/4/0	
	Приготовление блюд из рубленой рыбной массы. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	8. Приготовление блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	4	
Тема 1.15 Приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание	6/4/0	ПК 6.1, ПК 6.7 ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 10
	Ассортимент сладких блюд и напитков. Особенности приготовления в соответствии с возрастными нормами	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	9. Приготовление сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	4	
Учебная практика		36	

Виды работ: 1. Составление производственной программы пищеблока. Распределение сырья по цехам 2. Приготовление, оформление, раздача блюд из овощей, круп, макаронных изделий, супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста 3. Приготовление, оформление, раздача блюд из яиц, творога, сыра, муки, 4. Приготовление, оформление, раздача блюд из мяса и домашней птицы 5. Приготовление, оформление, раздача блюд 6. Приготовление, оформление, раздача сладких блюд и напитков		
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	72	
Промежуточная аттестация	20	
Всего	206	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Зона по видам работ №1 Приготовление горячих блюд для детского и школьного питания, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

2. ЭБС «Лань»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 ОК 01 02	Выполняет все 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 использует оборудование, 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, весо-измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 6.2 ОК 01,02	Подготавливает, обрабатывает 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 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, заказа; соответствие внешнего вида готовых блюд из овощей, круп, макаронных изделий требованиям рецептуры;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК 06.01; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 6.3 ОК 03,04	Актуализирует, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдает баланса жировых и вкусовых компонентов; актуализирует, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; супов и соусов Уточняет правильность ведения расчётов, оформления результатов проработки;	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;

	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	экспертная оценка защиты отчётов по учебной и производственной практикам
ПК 6.4 ОК 01,07	Подготавливает, обрабатывает различными методами блюд из яиц, творога, сыра, муки, соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимизирует процесс 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: корректирует использование цветных разделочных досок; разделяет 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;	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 6.5 ОК 07	Актуализирует соответствие разработанной, адаптированной рецептуры соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуализирует, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;	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:

	оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; блюд из мяса. Уточняет 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	практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 6.6 ОК 01,07	Подготавливает, обрабатывает различными методами блюд из рыбы, приготовление полуфабрикатов Делает 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 рыбы стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: соблюдает 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;	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 6.7 ОК 01,02	Подготавливает, обрабатывает различными методами сладких блюд и напитков выбирает основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий;

	приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимизирует 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.) Выполняет 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); Делает 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; Дает адекватные оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых сладких блюд и напитков требованиям рецептуры	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
--	--	--

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕДЕНИЕ РАСЧЕТОВ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	59
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля	5
2.1. Трудоемкость освоения модуля	5
2.2. Структура профессионального модуля	5
2.3. Содержание профессионального модуля	6
3. Условия реализации профессионального модуля.....	10
3.1. Материально-техническое обеспечение	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕДЕНИЕ РАСЧЕТОВ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ»

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Организация ведения расчетов с потребителями».

Профессиональный модуль является вариативной частью образовательной программы

1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	- определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	-структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях: - методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-
ОК.03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология -возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	-организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, -клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические -особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК.05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов правила построения устных сообщений	-
ПК 7.1	-осуществлять подготовку ККТ различных видов -работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов -устранять мелкие неисправности при работе на ККТ -соблюдать правила техники безопасности	-классификацию устройства ККТ -основные режимы ККТ -особенности технического обслуживания ККТ	эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей
ПК 7.2	-распознавать платежеспособность государственных денежных знаков	-признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения,	

		хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета -правила оформления документов по кассовым операциям	
ПК 7.3	-осуществлять заключительные операции при работе на ККТ -оформлять документы по кассовым операциям	правила расчетов и обслуживания потребителей -признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета	
ПК 7.4	-осуществлять заключительные операции при работе на ККТ -оформлять документы по кассовым операциям	правила оформления документов по кассовым операциям документы, регламентирующие применение ККТ на ПОП.	
ПК 7.5	работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов	основные режимы ККТ особенности технического обслуживания ККТ	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	52	22
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 07.01 в форме дифференцированного зачета УП 07 ПП 07 в форме дифференцированного зачета ПМ 07 в форме экзамена	6	
Всего	162	130

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме	Обучение по	Учебные занятия	Курсовая	Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01	Раздел 1. Организация ведения расчетов с потребителями	54	22	30	22	-	2		
ОК 03	Учебная практика	36	36					36	
ОК 04	Производственная практика	72	72						72
ОК 05	Промежуточная аттестация (э)	6							
ПК 7.1									
ПК 7.2									
ПК 7.3									
ПК 7.4									
ПК 7.5									
	Всего:	162	130	30	22	-	2	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация ведение расчетов с потребителями			
МДК.07.01 Организация ведение расчетов с потребителями		54/22/2	
Тема 1.1 Основные права и обязанности кассира торгового зала. Понятие о материальной ответственности	Содержание	4/0/0	ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05 ПК 7.1
	Требование к кассиру. Обязанности кассира торгового зала. Документальное оформление материальной Ответственности	4	
Тема 1.2 Порядок перехода на онлайн-кассы	Содержание	2/0/0	ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05 ПК 7.1
	Виды контрольно-кассовой техники. Устройство ввода информации, подготовка к работе. Порядок работы	2	
Тема 1.3 Классификация и устройство контрольно-кассовых машин и их эксплуатация.	Содержание	2/2/0	ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05 ПК 7.1
	Классификация ККМ. Основные узлы ККМ. Положения по применению ККТ. Функции органов ФНС.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Практическое занятие 1. Составление таблицы основных узлов контрольно–кассовых машин разных модификаций. Требования к ККТ, порядок и условия ее применения	2	
Тема 1.4 Правила эксплуатации ККМ	Содержание	2/2/0	ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05 ПК 7.1 ПК7.5
	Общий вид ККМ, предназначение. Подготовка ККМ к работе. Порядок работы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	2. Практическое занятие 2. Работа на ККМ. Устранение мелких неисправностей в работе.	2	
Тема 1.5 Работа на ККМ в разделе администратора	Содержание	4/4/0	ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05 ПК 7.3 ПК7.5
	Внесение информации о номенклатуре готовых блюд и кондитерских изделий в программу ККМ, установка цен номенклатурных позиций.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	3. Практическое занятие 3 Внесение информации о номенклатуре готовых блюд и кондитерских изделий в программу ККМ	2	
	4. Практическое занятие 4. Установка цен номенклатурных позиций	2	

Тема 1.6 Организация работы на контрольно-кассовых машинах (ККМ)	Содержание	4/6/0	ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05 ПК. 7.3 ПК 7.4 ПК7.5
	Работа на ККМ Выполнение операций (сменный отчет, закрытие смены). Заполнение кассовых документов на начало и конец рабочего дня.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	5. Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач при работе на ККМ	2	
	6. Практическое занятие 6. Работа на контрольно – кассовой машине. Обслуживание потребителей. Оформление отчетности на начало и закрытие смены.	2	
	7. Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по обслуживанию потребителей (возврат денежных средств по чеку).	2	
Тема 1.7 Правило обслуживания потребителей за наличный расчет и расчет по пластиковым картам	Содержание	4/2/0	ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05 ПК 7.3
	Принцип работы кассовых терминалов. Пластиковые карты и работа с ними. Виды пластиковых карт. Алгоритм работы при расчетах за наличный расчет и расчет пластиковыми картами.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	8. Практическое занятие 8. Обслуживание потребителей при работе на ККМ. Осуществление операций с пластиковыми картами	2	
Тема 1.8 Требования к заполнению кассовых документов	Содержание	2/2/0	ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05 ПК 7.5
	Правило заполнения кассовых документов при работе на ККМ расчетах за наличный расчет и расчет пластиковыми картами.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	9. Практическое занятие 9. Заполнение кассовых документов	2	
Тема 1.9 Правила определения признаков подлинности и платежности денежных знаков российской валюты	Содержание	4/2/2	ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05 ПК 7.2 ПК 7.3
	Признаки подлинности банкнот. Признаки платежеспособности банкнот. Определение признаков подлинности и платежности денежных знаков России при помощи детектора определения подлинности банкнот	4	
	10. Практическое занятие 10. Определение признаков подлинности и платежности денежных знаков при визуальном осмотре и помощи детектора определения подлинности банкнот	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1.Определить цели введения в оборот Билетов Банка России (200,2000) Изучить Правила определения признаков подлинности и платежности денежных знаков введенных в оборот 12 октября 2017 года.	2	
Тема 1.10	Содержание	2/2/0	ОК 01, ОК 03,

Порядок сдачи дневной выручки наличных денежных средств.	Сдача дневной выручки зав производству. Подготовка денег и сопроводительных документов к сдачи в банк.	2	ОК.04, ОК.05 ПК 7.3 ПК 7.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	11. Практическое занятие 11. Решение ситуационных задач по подготовке денежной наличности к сдачи	2	
Учебная практика Виды работ: 1. Соблюдать правила техники безопасности 2. Осуществлять подготовку контрольно-кассовой техники (КТК) различных видов к работе с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности. 3. Работа на ККТ различных видов, автономных, пассивных, системных (компьютеризированных кассовых машинах, фискальных регистраторах. 4. Вносить и корректировать номенклатурные позиции готовых блюд и кондитерских изделий 5. Выполнять наличные расчетные операции с покупателями. 6. Выполнять расшифровку обязательных реквизитов чека, пробивать чек на покупку, выдавать сдачу. 7. Выполнять безналичные расчетные операции с покупателями. 8. Устранять мелкие неисправности контрольно-кассовой машины, осуществлять заключительные операции при работе на ККТ. 9. Оформлять документы по кассовым операциям. 10. Получать разменную монету.		36	
Производственная практика Виды работ: 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (Соблюдать правила техники безопасности 2. Получать разменную монету и размещать ее в кассовом ящике 3. Работа на ККТ различных видов, применение ККТ на ПОП, автономных, пассивных, системных (компьютеризированных кассовых машинах, фискальных регистраторах. 4. Вносить и корректировать номенклатурные позиции готовых блюд и кондитерских изделий 5. Производить расчет с потребителями за меню готовых блюд. 6. Выполнять наличные расчетные операции с покупателями и осуществлять операции при расчете по пластиковой карте. 7. Выполнять расшифровку обязательных реквизитов чека, пробивать чек на покупку, выдавать сдачу. 8. Подсчитывать деньги и сдавать их в установленном порядке. 9. Оформлять документы по кассовым операциям.		72	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		162	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1 Морозова М.А. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» / М.А. Морозова. – М.: «Академия», 2018. -192с.

2 1. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: Учебное пособие, - М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Справочно-правовая система «Консультант+» - URL: <http://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант» - URL <https://www.garant.ru/>

3. Сообщества профессиональной розничной торговли - www.retailer.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05	– соблюдает правила по эксплуатации контрольно– кассовой техники в соответствии с инструкцией эксплуатации – выполняет расчетные операции с покупателями	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – устного/письменного опросов; – тестового контроля; – на практических занятиях; – при выполнении работ на различных этапах учебной практики; – при проведении экзаменов по профессиональному модулю.
ПК 7.2 ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05	– демонстрирует точный алгоритм проверки платежеспособности государственных денежных знаков	
ПК 7.3 ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05	– демонстрирует навыки обслуживания покупателей, в предоставлении достоверной информации о качестве и количестве продаваемых товаров в соответствии с сопутствующей товары документацией; – достоверно и грамотно консультирует о качестве упаковки; – осуществляет проверку правильности цен на товары и услуги.	
ПК 7.4 ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05	– Демонстрирует навыки в оформлении документов по кассовым операциям	
ПК 7.5 ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.05	– изложение действий трудового законодательства; – изложение материальной ответственности за сохранностью товарно-материальных ценностей; – изложение правил контроля за сохранностью товарно- материальных ценностей.	