Староверова Марина Николаевна
Подписано цифровой подписью: Староверова Марина Николаевна
Дата: 2025.07.03 11:20:57 +08'00'

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

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, ЗАКУСОК, РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 59

«ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 89

«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 119

«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА» 154

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16399 ОФИЦИАНТ» 168

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) 185

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 170

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 170

2. Структура и содержание профессионального модуля 9

2.1. Трудоемкость освоения модуля 9

2.2. Структура профессионального модуля 9

2.3. Содержание профессионального модуля 11

3. Условия реализации профессионального модуля....86

3.1. Материально-техническое обеспечение....86

3.2. Учебно-методическое обеспечение 86

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 86

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 экспресоценки 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 (комплектовании), 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 (комплектовании) проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования 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 (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	
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 (комплектовании), 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, формования, 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	66	218
Теоретические занятия	66	
Практические занятия	152	
Лабораторные занятия	44	
Самостоятельная работа	14	14
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
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		

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	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7			8	9	10
ПК 1.1- ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Раздел 1 МДК.01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**138**	**98**	**40**	34	**34**	**98**	**-**	**6**		
ПК 1.1-ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Раздел 2 МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**138**	**98**	**40**	32	**32**	**54**	**44**	**8**		
ПК 1.1 - ПК.1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Учебная практика	**36**	**36**							**36**	
ПК 1.1 -, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Производственная практика	**36**	**36**								**36**
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	**348**	**268**		**66**	**-**			**14**	**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		**34/98/6**	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2/0**	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1.
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Виды и значение производственных помещений на ПОП.		
Тема1.2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья	**Содержание**	2/0	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.		
Тема1.3. Ознакомление с нормативными документами, используемыми при системе ХАССП.	**Содержание**	2/8	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1.
	Ознакомление с нормативными документами, используемыми при системе ХАССП Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов при приготовлении полуфабрикатов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Составление и заполнение нормативных документов при системе ХААСП 1	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1.
	Составление и заполнение нормативных документов при системе ХААСП 2	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1.
	Составление и заполнение нормативных документов при системе ХААСП 3	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.089 ПК 1.1.
	Работа со сборником рецептур кулинарных изделий. с технологическими картами, с таблицами взаимозаменяемость сырья.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1.
Тема 1.4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.09 ПК 1.1.
	Правила составления заявки на сырье. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2	

Тема 1.5. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов, упаковка, транспортировка.	**Содержание**	2/8	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ПК 1.1.
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1.
	Расчет и составление сырьевой ведомости	2	
	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.
	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 1.6 Организация работ в овощном цехе по обработке овощей, грибов	**Содержание**	**2/0**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1.
	Организация работ в овощном цехе по обработке овощей, грибов. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	2	
Тема 1.7 Правила безопасной организации работ	**Содержание**	2/0	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1.
	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	
Тема 1.8. Организация хранения обработанных овощей и грибов	**Содержание**	2/24/2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1.
	Классификация, приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1.Подготовить сообщения на тему «разновидность картофеля и его кулинарное использование». «Экзотические овощи и их применение в кулинарии» Разновидность грибов и их использование в кулинарии.	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 организация рабочего места повара по обработке овощей и грибов .	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09, ПК 1.1.
	Тренинг по организация 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 организация 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 овощечистка).	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 (слайсер и овощерезка).	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1.
	Работа со сборником рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 1.9 Организация и техническое оснащение по обработке рыбы	**Содержание**	**2/0**	ОК01,ОК.02 ОК.03, ОК04 ПК1.1, ПК1.2
	Организация процесса механической кулинарной обработки чешуйчатой, безчешуйчатой, осетровых пород рыбы, приготовления полуфабрикатов из них**.**	2	
Тема 1.10. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	**Содержание**	2/0	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК1.1, ПК1.2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из них Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ним.	2	
Тема 1.11. Организация хранения обработанной рыбы	**Содержание**	2/12/2	ОК.02 ОК.03, ОК.04, ПК1.1, ПК1.2
	Организация хранения обработанной рыбы в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Используя источники интернет подготовить сообщение по теме Морские обитатели моря и их кулинарное использование в кулинарии. «Сочетание трав, приправ, соусов для приготовления блюд из рыбы»	2	ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09

	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 1.12. Организация процесса кулинарной обработки нерыбного водного сырья.	**Содержание**	**2/6**	ОК.02 ОК.03 ПК1.3
	Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья. 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 1.13. Организация процесса кулинарной обработки мяса.	**Содержание**	**2/0**	
	Организация процесса кулинарной обработки мяса. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
Тема 1.14. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	**Содержание**	2/0	ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.07, ПК 1.4
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них.	2	

оборудования, инвентаря, инструментов.			
Тема 1.15. Организация процесса кулинарной обработки птицы, дичи, кролика	**Содержание**	2/0	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Организация процесса кулинарной обработки птицы, дичи, кролика Организация процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи кролика.	2	
Тема 1.16. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	2/0	ОК.02 ОК.03 ОК.09 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	
Тема 1.17. Правила безопасной организации работ.	**Содержание**	2/40/2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ним	2	
	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. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке мяса.	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Отработка практических приемов безопасной эксплуатации блендера, сластер.	2	ОК.02 ОК.03 ПК 1.4
	Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической кулинарной обработке овощей.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК09 ПК 1.1 ПК 1.4
	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, ОК09 ПК 1.1 ПК 1.4
	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, ОК09 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,ОК09 ПК 1.1 ПК 1.4
	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,ОК09 ПК 1.1 ПК 1.4
	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,ОК09 ПК 1.1 ПК 1.4
	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,ОК09 ПК 1.1 ПК 1.4
	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,ОК09 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 рецептур 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 рецептур 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 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 котлетной массы из птицы.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Подготовить сообщение на тему Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мяса 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		**32/98/8**	
Тема 2.1 Классификация, ассортимент овощей и грибов	**Содержание**	**2/8/2**	
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов Органолептическая оценка качества и безопасности овощей, грибов.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Самостоятельная работа обучающегося №1 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 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
Тема 2.2 Технологический процесс обработки и нарезки клубнеплодов, корнеплодов	**Содержание**	**2/0**	
	Технологический процесс обработки клубнеплодов, корнеплодов Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.3 Технологический процесс обработки и нарезки капустных, луковых. плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени	**Содержание**	2/0	
	Технологический процесс обработки капустных, луковых. плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени.Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.4 Подготовка овощей и грибов к фаршированию	**Содержание**	2/16/2	
	Технологический процесс обработки грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.05 ОК.07

	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		ПК 1.1 ПК 1.4
	Самостоятельная работа обучающегося №2 Составить конспект по теме 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 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
	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, ленивых голубцов, 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 2.5 **Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность 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 2.6 **Методы разделки рыбы с костным скелетом**	**Содержание**	**2/0**	
	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
Тема 2.7 **Приготовление полуфабрикатов из рыбы**	**Содержание**	2/0	
	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 2.8	**Содержание**	**2/0**	

Методы разделки рыбы с хрящевым скелетом	Методы разделки рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок не пластованной 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 2.9 **Классификация, ассортимент, кулинарное назначение нерыбного водного сырья**	**Содержание**	**2/16**	
	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 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
	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 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 2.10 **Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее**	**Содержание**	**2/8/2**	
	Технология приготовления рыбной котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки) Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК 1.3
	Самостоятельная работа обучающегося №3 Сделать презентацию по теме: «Механическая и ручная обработка рыбы с костным скелетом», «Механическая и ручная обработка рыбы с хрещевым скелетом», «разделка рыбы с костным скелетом», «разделка рыбы с хрещевым скелетом». «Приготовление полуфабрикатов из рыбы».	**2**	
	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
	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
	Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к срокам хранения.	4	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09

			ПК 1.1 ПК 1.3
Тема 2.11 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность мяса и мясного сырья	**Содержание**	**2/0**	
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2	ОК.02 ОК.03 ОК.04 ПК 1.4
Тема 2.12 Технологический процесс обработки мяса: кулинарный разруб туш из говядины	**Содержание**	**2/0**	
	Технологический процесс обработки мяса: кулинарный разруб туш из говядины, свинины баранины обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Требования к хранению, кулинарному назначению	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.13 Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и из рубленной и котлетной массы.	**Содержание**	**2/24/2**	
	Технология приготовления порционных, мелкокучковых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Технологический процесс приготовления рубленной, котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из него Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4
	Самостоятельная работа обучающегося №4 Используя источники интернет подготовить сообщение на тему: « Приготовление блюд из мяса диких животных», « Маринады, соусы, приправы используемые для приготовления блюд из мяса диких животных и дичи».	2	
	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 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
	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
	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
	Приготовление рубленной 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 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
Тема 2.14 Технологический процесс обработки домашней птицы, дичи, кролика, субпродуктов.	**Содержание**	**2/0**	
	Основные характеристики, пищевая ценность, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, субпродуктов. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, субпродуктов. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения, требования к качеству.	2	ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК 1.4
Тема 2.15 Виды заправки тушек, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	**Содержание**	**2/4**	
	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	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
	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 2.16 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, ПК1.4
	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

	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
	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 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. 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 сырье. 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.		**36**	

9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлаждённом и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, 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.	**36**	

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 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 освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. ОК 1-4 ОК 07	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации тех- нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	-точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. ОК 1-4 ОК 07	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: –адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; –оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); –профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; –правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; –соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; –соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; –точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; –соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; –аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; –эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.3 ОК 1-4 ОК 07		
ПК 1.4 ОК 1-4 ОК 07		

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 170

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 170

2. Структура и содержание профессионального модуля 9

2.1. Трудоемкость освоения модуля 9

2.2. Структура профессионального модуля 9

2.3. Содержание профессионального модуля 11

3. Условия реализации профессионального модуля....86

3.1. Материально-техническое обеспечение....86

3.2. Учебно-методическое обеспечение 86

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 86

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	психологические основы деятельности коллектива,	

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	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	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;	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;

	регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад.	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых 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	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	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров.

	подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и 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.	бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров 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,	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	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.

	соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; 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.	готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; 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;	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;	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.

	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; 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.	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; 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;	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	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.

	жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; 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	диетического питания, их кулинарное назначение; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при 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 отпуска на вынос соусов; температура подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов.	

	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.		
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;	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;	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.

	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 домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки 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	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	

	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 рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной	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,	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.

	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; 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;	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; 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.	

	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
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; 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	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; 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,	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 потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	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 шпажках, 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; 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	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 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.	

	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.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	66	196
Самостоятельная работа	14	-
Практика, в т.ч.:	-	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.02 в форме дифференцированного зачета УП 02 в форме дифференцированного зачета ПП 02 в форме дифференцированного зачета ПМ 02 в форме экзамена	24	
Всего	**384**	**304**

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	Раздел 1. МДК.02.01 Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	138	98	138	34	98	-	-	6		

ОК 01, ОК 02 ОК 03											
ПК 2.1-ПК 2.4 ОК 01 - ОК 09	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	138	98	138	32	98	-	-	8		
	Учебная практика	36	36								
	Производственная практика	72	72								
	Промежуточная аттестация	24									
	Всего:	384	304		66	196		-	14	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		**138/34/6/98**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**14/8/6**	
	Технологический цикл приготовления горячих блюд. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	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
	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
	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**	
	Практическая работа № 1 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
	Практическая работа № 2 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
	Практическая работа № 3 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 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	**Содержание**	**20/6/2/12**	
	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

	Тематика самостоятельных работ		
	Самостоятельная работа № 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**	
	Практическая работа № 4 Организация рабочих мест повара по приготовлению заправочных супов, супов – пюре	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 5 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
	Практическая работа № 6 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
	Практическая работа № 7 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
	Практическая работа № 8 Расчет и составление сырьевой ведомости	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 9 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**	**20/4/16**	
	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**	
	Практическая работа № 10 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 11 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
	Практическая работа № 12 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
	Практическая работа № 13 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1

	инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов.		
	Практическая работа № 14 Расчет и составление сырьевой ведомости	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 15 Составление калькуляционной карты. Расчет продажной стоимости блюда.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 16 Составление калькуляционной карты. Расчет продажной стоимости блюда.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 17 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**	**30/6/26**	
	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
	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**26**	
	Практическая работа № 18 Организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 19 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
	Практическая работа № 20 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
	Практическая работа № 21 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
	Практическая работа № 22 Работа со сборником рецептур, подбор оборудования, инвентаря для приготовления гарниров.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 23 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 24 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электро – оборудования.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 25 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

	Практическая работа № 26 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
	Практическая работа № 27 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
	Практическая работа № 28 Оформление заявки на склад, осуществление выбора продуктов в соответствии с технологическими требованиями.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 29 Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 30 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 горячих блюд и кулинарных изделий	**Содержание**	**24/4/2/18**	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих блюд, 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
	Тематика самостоятельных работ		
	Самостоятельная работа № 2 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных блюд и 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**	
	Практическая работа № 31 Организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 32 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
	Практическая работа № 33 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
	Практическая работа № 34 Работа со сборником рецептур, подбор оборудования, инвентаря для приготовления гарниров.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 35 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 36 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
	Практическая работа № 37 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электро – оборудования.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 38 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

	Практическая работа № 39 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**	**28/6/2/20**	
	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
	Тематика самостоятельных работ		
	Самостоятельная работа № 3 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	**20**	
	Практическая работа № 40 Организация рабочего места повара при приготовлении закусок.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1
	Практическая работа № 41 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электро – оборудования.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 42 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
	Практическая работа № 43 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
	Практическая работа № 44 Работа со сборником рецептур, подбор оборудования, инвентаря для приготовления закусок.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 45 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 46 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
	Практическая работа № 47 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
	Практическая работа № 48 Расчет количества сырья для приготовления горячих закусок	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1
	Практическая работа № 49 Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд	2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**138/32/8/98**	

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**138/32/8/98**	
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**	**4/2**	
	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 для подачи. Методы сервировки, температура подачи бульонов. Выбор посуды для отпуска 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическая работа № 1 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение задач	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**10/8**	
	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**	
	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. Варианты подачи.	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**	**6/4**	
	1. Супы пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. 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. 3. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 2.5 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание**	**12/8**	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3

на муке, яично – масляных соусов, соусов на сливках.	2. 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. 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного, белого основного и их производных.		
	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	**8**	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление соусов на основе муки. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ОК.07, ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3
	Лабораторная работа № 5 Приготовление соусов яично – масляных и на сливках. Варианты подачи.	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**	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей пряностей приправ, подготовка к использованию. 2. 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 2.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Лабораторная работа № 6 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 2.4
	Лабораторная работа № 7 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 2.4
Тема 2.7 Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	**Содержание**	**18/12/2**	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения круп, бобовых, макаронных изделий. Международное наименование и формы паст, их кулинарное назначение. 2. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для приготовления каш различной консистенции, расчет выхода каш различной	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.5

	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 3. 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		
	Самостоятельная работа № 1 Составление таблицы: Правила варки бобовых. Составление схемы: Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования качеству, условия и сроки хранения	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**	
	Лабораторная работа № 8 Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.5
	Лабораторная работа № 9 Приготовление, оформление блюд и гарниров из макаронных изделий. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.5
	Лабораторная работа № 10 Приготовление, оформление блюд и гарниров из бобовых изделий. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.5
Тема 2.8 Ассортимент, значение в питании горячих 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 горячих 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.2.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Лабораторная работа № 11 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и сыра. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК.2.6
	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК.2.6
Тема 2.9 Приготовление, подготовка к	**Содержание**	**12/8/2**	
	Ассортимент, значение в питании 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	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.09, ПК 2.1, ПК 2.6

реализации блюд из муки	приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.		
	Самостоятельная работа № 2 Составление схемы: Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки. Методы сервировки и 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.2.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Лабораторная работа № 13 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.6
	Лабораторная работа № 14 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки. Варианты подачи.	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 соответствии 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**	**16/12/2**	
	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. Приготовление блюд из рыбы запеченных, жареных, тушеных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме. Правила оформления и отпуска горячих 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
	Самостоятельная работа № 3. Составление схемы: Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. Составление таблицы: Полуфабрикаты из рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Выбор посуды для отпуска в зависимости от типа организации питания.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**	
	Лабораторная работа № 15 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК 2.1, ПК 2.7

	Лабораторная работа № 16 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной, тушеной, запечённой рыбы. Варианты подачи.	4	ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК 2.1, ПК 2.7
	Лабораторная работа № 17 Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы рыбы. Варианты подачи.	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, ПК 2.7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Лабораторная работа № 18 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из нерыбного водного сырья: креветки в панировке, кальмары фаршированные. Варианты подачи.	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. Органолептические способы определения степени готовности.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.8
Тема 2.14 **Технология приготовления блюд из мяса**	**Содержание**	**16/12/2**	
	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
	Самостоятельная работа № 4 Составление схемы: Технология приготовления рубленной и котлетной массы из мяса. Составление таблицы: Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы из мяса. Органолептические способы определения степени готовности.	2	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.8,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**	
	Лабораторная работа № 19 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, жареном виде. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8
	Лабораторная работа № 20 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном, запеченом виде. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8
	Лабораторная работа № 21 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной массы из мяса. Варианты подачи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8

Тема 2.15 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**14/12**	
	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**.** Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания типов питания. Технология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из домашней птицы.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, ПК 2.8
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**	
	Лабораторная работа № 22 Приготовление, оформление и отпуск горячих припущенных, тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подачи, способы порциионирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8
	Лабораторная работа № 23 Приготовление, оформление и отпуск горячих жареных, запеченных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подачи, способы порциионирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8
	Лабораторная работа № 24 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кнельной и котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подачи, способы порциионирования.	4	ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.8
	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.		**36**	

9.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. **10.** Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения		
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 или электронные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 256 с.

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

3. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 208 с

4. 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.

5. 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

6. 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

7. ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности 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;	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

	- 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 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 расчитывает 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 деятельность; - 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.	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 170

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 170

2. Структура и содержание профессионального модуля 9

2.1. Трудоемкость освоения модуля 9

2.2. Структура профессионального модуля 9

2.3. Содержание профессионального модуля....11

3. Условия реализации профессионального модуля....86

3.1. Материально-техническое обеспечение....86

3.2. Учебно-методическое обеспечение 86

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля....86

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. 4.3.3 ПОП-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	содержание актуальной нормативно-правовой документации	

	профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	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	
ПК 3.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ по приготовлению холодных	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования

	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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых	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 хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд,	(комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	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 взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез	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 температурный режим и правила приготовления	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	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	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	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 ассортимент 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	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять 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	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос 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	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	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

	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 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	органолептические способы определения готовности ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок 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 отпуска 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	

	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 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	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	

	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 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	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 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,	

	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	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 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,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости 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	

	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 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	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 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,	

	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	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	240	200
Теоретические занятия	40	-
Практические занятия	126	126
Лабораторные занятия	74	74
Самостоятельная работа	16	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК ХХ.01 в форме ДЗ… МДК ХХ.ХХ в форме …ДЗ УП 03		

ПП 03 ПМ 03 (в случае экзамена ПМ)	12	
Всего	**412**	**344**

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	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 1**.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**128**	**100**	**128**	128	20	100		8		
ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 07	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	**128**	**100**	**128**	20	**20**	26	74	**8**		
ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 07	Учебная практика	**72**								**72**	
ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 07	Производственная практика	**72**									**72**
	Промежуточная аттестация	**12**									
	Всего:	**412**	**200**		**40**	**0**			**16**	**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		**128**	
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**20/100/8**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Chill** (готовить и охлаждать)	2	
	Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	**Содержание**	**10/100/8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой)	2	
	Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий,	2	

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.		
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	2	
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК.05
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Самостоятельная работа обучающегося №1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №2 Подготовить реферат на тему «Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/100/4**	
	Практическое занятие №1: «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	
	Практическое занятие №2: «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 3.1
	Практическое занятие №3: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов. Работа с нормативно технологической документацией-	2	
	Практическое занятие №4: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов. Работа с нормативно технологической документацией	2	
	Практическое занятие № 5 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2	
	Практическое занятие № 6 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2	

	Практическое занятие № 7 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода салатов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 3.1 ПК.3.2
	Практическое занятие № 8 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	
	Практическое занятие № 9 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода салатов	2	
	Практическое занятие №10 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки..	2	
	Практическое занятие №:11 «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	2	
	Практическое занятие № 12 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. Составление сырьевой ведомости.	2	
	Практическое занятие № 13: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов.	2	
	Практическое занятие №:14 «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции закусок из овощей, яиц и грибов	2	
	Практическое занятие №:15 «Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 3.1, ПК.3.2
	Практическое занятие № 16: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления закусок из овощей, яиц и грибов.	2	
	Практическое занятие № 17: Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	2	
	Практическое занятие 18. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов.	2	
	Практическое занятие № 19: Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	2	
	Практическое занятие № 20 Тренинг по Системе ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	2	

	Практическое занятие №:21 «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции закусок из холодных блюд и закусок из рыбы	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 3.1,ПК.3.2
	Практическое занятие №:22 «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции закусок из холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	2	
	Практическое занятие № 23: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	Практическое занятие № 24: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	Практическое занятие № 25 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок из рыбы	2	
	Практическое занятие № 26 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	2	
	Практическое занятие № 27: «Организация рабочего места повара по приготовлению холодных закусок из мяса	2	
	Практическое занятие № 28: «Организация рабочего места повара по приготовлению холодных закусок из мясопродуктов	2	
	Практическое занятие № 29: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных закусок из мяса	2	
	Практическое занятие № 30: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных закусок из мясопродуктов	2	
	Практическое занятие № 31 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных закусок из мяса и мясопродуктов	2	
	Практическое занятие № 32 Работа с нормативно правовой документацией, изучение **С**П 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	
	Практическое занятие № 33: «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений	2	

	безопасной эксплуатации электромеханического оборудования, теплового и холодильного оборудования.		
	Практическое занятие № 34: «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	
	Практическое занятие №35 Тренинг по организации работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	2	
	Практическое занятие № 36 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур Составление технологических карт и технико технологических карт	2	
	Практическое занятие №37 Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	2	
	Практическое занятие № 38 Работа с нормативно правовой документацией Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», СанПиН2.32.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	2	
	Практическое занятие №39. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	
	Практическое занятие № 40 Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	
	Практическое занятие № 41 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	
	Практическое занятие № 42 Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок, рулетов, терринов из птицы.	2	
	Практическое занятие № 43 Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок, рулетов и терринов из рыбы	2	
	Практическое занятие № 45 Составление словаря профессиональных терминов. Глоссарий	2	

	Практическое занятие № 46 ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	2	
	Практическое занятие № 47 Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок	2	
	Практическое занятие №48. 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	
	Практическое занятие № 49 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур Составление технологических карт и технико технологических карт	2	
	Практическое занятие № 50 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур Составление технологических карт и технико технологических карт	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа обучающегося 3 Составить презентацию по теме**:** «Классификация холодных блюд и закусок»	**2**	
	Самостоятельная работа обучающегося №4. Подбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых в холодном цехе для подготовки сообщений	**2**	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		**128**	
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**20/100/8**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента	**Содержание**		ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1 Расчет сырья для приготовления холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов и фруктово-ягодных соусов и заправок. Составление технологических карт. ,	**2**	
	3-8 Лабораторное занятие №1. Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел.. Приготовление и использование фруктово-ягодных соусов и заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 3.1, ПК.3.2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**	
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	2	ОК.1, ОК.2, ОК 3
	Салаты с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	2	ОК.1, ОК.2, ОК 3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	**2**	
	Самостоятельная работа обучающегося №1: Подготовиться к лабораторной работе произвести расчет сырья для салатов «Греческий» и «Цезарь», оформить технологические карты Проработать технологические карты на салаты с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод:	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	Практическое занятие № 2 Расчет сырья для приготовления салатов «Греческий», салата «Цезарь», салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из свежих овощей, салат «Весна». Составление технологических карт. ,	**2**	
	15-20 Лабораторное занятие №2. Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из	**6**	ОК.01, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ПК.3.1. ПК.3.2 ПК.3.3

	свежих овощей, салат «Весна». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
	Практическое занятие № 3 Расчет сырья для приготовления салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком	**2**	ОК.01,ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК07, ПК.3.1. ПК.3.2 ПК.3.3
	Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	**6**	
	Практическое занятие № 4 Расчет сырья для приготовления салатов салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат, пальчики оближешь, салат с консервированными персиками.	**2**	ОК.1, ОК.02 ОК.03, ОК.4,ОК.7, ПК.3.1. ПК.3.2 ПК.3.3
	Лабораторное занятие №4. Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат, пальчики оближешь, салат с консервированными персиками. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	**6**	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**	
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос.	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК03
	35,36 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения	**2**	ОК 1, ОК 2, ОК3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	ОК 1, ОК 2, ОК 3,ОК 09
	Самостоятельная работа обучающегося №2: Подготовиться к лабораторной работе: выполнить расчет сырья для приготовления бутербродов, канапе, оформить технологическую карту	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 5 Расчет сырья для приготовления открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, валованов	**2**	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7,

	Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, валованов . Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	**6**	ПК.3.1. ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**	
	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов. Значение в питании. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7,
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	Практическое занятие № 6 Расчет сырья для приготовления холодных закусок из сыра	**2**	
	Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из, сыра. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**4**	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, . ПК.3.1., ПК.3.4.
	Практическое занятие № 7 Расчет сырья для приготовления холодных закусок из овощей и грибов	**2**	
	Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**6**	
	Практическое занятие № 8 Расчет сырья для приготовления холодных закусок из из яиц.	**2**	
	Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц. Украшения из яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**4**	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**	
	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	**2**	ОК.1, ОК.2, ОК 3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	**2**	ОК.1, ОК.2, ОК 3

	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: валованов с семгой, валованов с икрой, маринованных рулетов из сельди. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ПК.3.1. ПК.3.5.
	Практическое занятие № 9 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из рыбы	**2**	
	Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**6**	
	Практическое занятие № 10 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья	**2**	
	Лабораторное занятие №10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**6**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	ОК.1, ОК.2, ОК 3
	Самостоятельная работа обучающегося №3: Подготовить материал для выполнения электронной презентации на тему «Террины из рыбы и морепродуктов	**2**	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**4**	
	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**	ОК.1, ОК.2, ОК 3 ОК.1, ОК.2, ОК 3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, птица отварная с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжей печени). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	**2**	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (галантин, курица фаршированная, мясной рулет с грибами, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом и	**2**	

	черносливом) особенности приготовления, варианты оформления. Подбор гарниров, соусов		ОК.01, ОК.03, К.04,ОК.07 ПК.3.1. ПК.3.6.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Самостоятельная работа обучающегося № 4: Выполнить электронную презентацию по теме «Рулеты из мяса и птицы	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	Практическое занятие № 11 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из мяса	**2**	
	Лабораторное занятие №11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**6**	
	Практическое занятие № 12 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из из мясопродуктов	**2**	
	Лабораторное занятие №12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мясопродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**6**	
	Практическое занятие № 13 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из домашней птицы	**2**	
	Лабораторное занятие №13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	**6**	
Учебная практика		**72**	
Производственная практика		**72**	
Промежуточная аттестация		**12**	
Всего		**412**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: зона по видам работ №2 Приготовление, оформление холодных блюд и закусок», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

1. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 с.

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

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

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва: Академия, 2024. - 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538302

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

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

6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции от 09.12.2011;

7. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов

8. СанПиН2.32.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1. ОК 01-04 ОК 07	Выполняет все действия по **организации** подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения

	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента) - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01-04 ОК 07	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -○соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 170

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 170

2. Структура и содержание профессионального модуля 9

2.1. Трудоемкость освоения модуля 9

2.2. Структура профессионального модуля 9

2.3. Содержание профессионального модуля 11

3. Условия реализации профессионального модуля....86

3.1. Материально-техническое обеспечение....86

3.2. Учебно-методическое обеспечение 86

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 86

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 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. 4.3.3 ПОП-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 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	
ПК 4.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	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 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,	в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	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.	
ПК 4.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 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,	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их 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	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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; 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	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	

	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; 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	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; 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 хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности;	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

	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, 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	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	

	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; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	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, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом	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;	

	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;	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 отпуска 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-

	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 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	

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	244	172
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-14	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 –дифференцированный зачет МДК 04.02 – дифференцированный зачет УП 04 – дифференцированный зачет ПП 04 – дифференцированный зачет ПМ 04 (экзамен квалификационный)	18	
Всего	**406**	**316**

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	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	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	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**122**	**86**	**122**	12 2	28	86	-	**8**		
ПК 4.2.- 4.5 ОК 01-09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**122**	**86**	**122**	12 2	30	26	6 0-	**6-**		
	Учебная практика	**72**		**72**						**7 2**	
	Производственная практика	**72**		**72**							**72**
	Промежуточная аттестация	**18**		18							
	Всего:	**406**	**172**	**406**	**24 4**			-	**1 4**	**7 2**	**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		**28/86/8**	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**	**8/16**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК.04 ОК01, ОК02, ОК03, ОК.04 ПК 4.1
	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. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Проваривание, желирование, кандирование	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие№ 1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие№ 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие 3: «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2	

	Практическое занятие 4: «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 5 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных сладких блюд,	2	
	Практическое занятие № 6 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода горячих сладких блюд,	2	
	Практическое занятие № 7 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных напитков разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 8 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**4/10/4**	ОК01, ОК02,ОК03, ОК.04
	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 горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие№ 9 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов …	2	
	Практическое занятие№ 10 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Практическое занятие№ 11 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие 12. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	ОК01, ОК02,ОК03, ОК.04 ПК4.1
	Практическое занятие № 13 Тренинг по Системе ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа обучающегося №1: Поисковая работа по теме: «Десерты в г. Братске с использованием региональных продуктов» - сбор информации для выполнения творческой работы.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающегося №2: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	**2**	
Тема 1.3. Классификация, ассортимент холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2/32/2**	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 и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие№ 14 Расчеты калорийности БЖУ сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**2**	
	Практическое занятие№ 15 Расчеты калорийности БЖУ напитков разнообразного ассортимента	**2**	
	Практическое занятие 16: Решение профессиональных задач**.** Работа со сборником рецептур, таблицей взаимозаменяемости сырья по их адаптации. Расчет отходов потерь, массы продуктов при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд, десертов. напитков	**2**	
	Практическое занятие№ 17 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных сладких блюд Составление технико-технологических карт на холодные сладкие блюда и десерты	**2**	
	Практическое занятие№ 18 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных сладких блюд Составление технико-технологических карт на горячие сладкие блюда и десерты	**2**	ОК.01,ОК.02,ОК.03,ОК.04 ПК 4.1
	Практическое занятие№ 19 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных напитков разнообразного ассортимента Составление технико-технологических карт на холодные напитки разнообразного ассортимента	**2**	
	Практическое занятие№ 20 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных напитков разнообразного ассортимента Составление технико-технологических карт на холодные напитки разнообразного ассортимента	**2**	
	Практическое занятие 21: Решение профессиональных задач**.** Работа со сборником рецептур, таблицей взаимозаменяемости сырья по их адаптации. Расчет отходов потерь, массы продуктов при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд, десертов. напитков	**2**	

	Практическое занятие№ 22 Работа с нормативно технологической документацией Расчет количества сырья, выхода холодных напитков разнообразного ассортимента Составление технико-технологических карт на холодные напитки разнообразного ассортимента	**2**	
	Практическое занятие 23: Решение профессиональных задач. Работа со сборником рецептур, таблицей взаимозаменяемости сырья по их адаптации. Расчет отходов потерь, массы продуктов при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд, десертов. напитков	**2**	
	Практическое занятие№ 24Работа с нормативно технологической документацией Составление технико-технологических карт на холодные и горячие сладкие блюда. расчет продажной цены блюда.	**2**	
	Практическое занятие№ 25 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**	
	Практическое занятие№ 26 Работа со сборником рецептур, таблицей взаимозаменяемости сырья по их адаптации. Расчет отходов потерь, массы продуктов при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд, десертов. напитков	**2**	
	Практическое занятие № 27 Работа с нормативно правовой документацией, изучение **С**П 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	**2**	
	Практическое занятие №28 Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента . Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	**2**	
	Практическое занятие № 29 Работа с нормативно правовой документацией Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 « О безопасности пищевой продукции	**2**	
	Практическое занятие № 30 Работа с нормативно правовой документацией, изучение **С**П 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа обучающегося №3 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	**2**	

Тема 1.4 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд.	**Содержание**	**8/10/2**	
	Организация и техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении фруктов, ягод натуральных с сахаром, с молоком, сливками, фруктовых салатов, рабочего места повара при порционировании компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовлении фруктовых напитков, киселей, муссов, желе, самбуков, кремов, при приготовлении горячих десертов блинчиков, пудингов, горячих напитков.	**2**	
	Технологические этапы приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к данной группе блюд	**2**	ОК01, ОК02,ОК03, ОК.04
	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**	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	**2**	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции	**2**	ОК01, ОК02,ОК03, ОК.04 ПК 4.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 31: Решение профессиональных задач. Работа со сборником рецептур, таблицей взаимозаменяемости сырья по их адаптации. Расчет отходов потерь, массы продуктов при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд, десертов. напитков	**2**	
	Практическое занятие № 32: «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**	
	Практическое занятие № 33 ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	**2**	
	Практическое занятие № 34 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования,	**2**	

	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
	Практическое занятие № 35 Работа с нормативно правовой документацией. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». (порядок и методология проведения оценки продукции общественного питания (блюд, кулинарных изделий, кондитерских изделий): отбор и подготовку образцов, проведение проверки и критерии качества.	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
	Самостоятельная работа обучающегося №4 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	**2**	
Тема 1.5 Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	**Содержание**	**6/16/0**	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК.04
	Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд с раздачи/прилавка, упаковка, подготовка готовой продукции к отпуску на вынос	**2**	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие 36: Решение профессиональных задач. Работа со сборником рецептур, таблицей взаимозаменяемости сырья по их адаптации. Составление технологических карт на холодные десерты.		
	Практическое занятие № 37 Работа с нормативно правовой документацией СанПиН2.32.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов		
	Практическое занятие № 38 Работа с нормативно правовой документацией ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»		
	Практическое занятие № 39 Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов..		
	Практическое занятие № 40 Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК.04 ПК.4.1

	Практическое занятие № 41 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур Составление технологических карт и технико технологических карт на холодные сладкие блюда, десерты		
	Практическое занятие № 42 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур Составление технологических карт и технико технологических карт на горячие сладкие блюда, десерты		
	Практическое занятие № 43 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур Составление технологических карт, технико технологических карт. Составление акта контрольной проработки, работа с калькуляционными картами.		
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		**30/86/6**	ПК 4.2.- 4.5 ОК 01- 09
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов	**Содержание**	**6/0/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК.04
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Требования к качеству, сроки хранения. Основные характеристики промышленных полуфабрикатов	2	
	Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод. Технологический процесс приготовления компотов из свежих плодов и ягод, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод. Фруктов в сиропе**.** Ледяного салата из фруктов с соусом.	2	
	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2	
Тема 2.2. Актуальные направления при приготовлении холодных сладких блюд, десертов	**Содержание**	**2/0/0**	
	Комбинирование различных способов приготовления (проваривание, тушение, смешивание). Карамелизация, желирование, взбивание различным способом. Способы сокращения потерь		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК.04
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких желированных и	**Содержание**	**2/18/2**	
	Технологический процесс приготовления и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями. парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты.	**2**	ОК 01,02,04
	В том числе лабораторных занятий		

замораживаемых блюд, десертов	**Практическое занятие № 1** Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для приготовления желе ягодного, фруктового, молочного, многослойного, киселей из свежих фруктов и ягод, молока	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК.04 ПК 4.2. – 4.3
	Лабораторное занятие № 1 Приготовление желе ягодного, фруктового, молочного, многослойного, киселей из свежих фруктов и ягод, молока. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	**4**	
	Практическое занятие № 2 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуск панна-коты, парфе из ягод, кофейного парфе, шоколадного парфе	**2**	
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление и отпуск панна-коты, парфе из ягод, кофейного парфе, шоколадного. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	**4**	
	Практическое занятие № 3 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуск мороженого, жаренного мороженного, пломбир	**2**	
	Лабораторное занятие № 3 Приготовление и отпуск мороженого, жаренного мороженного, пломбира. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд20	**4**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Работа с нормативной документацией, со Сборником рецептур, составление технологических карт на холодные сладкие блюда,десерты..	**2**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации муссов и кремов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2/6/0**	
	Технологический процесс приготовления муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, яблочного на манной крупе, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема-брюле, крема-карамели. Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты оформления, правила отпуска.24	2	ПК 4.2. - 4.3 ОК 01,02,04
	В том числе лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 4 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление	2	

	технологических карт. Расчет сырья для отпуска муссов из ягод, апельсинов, яблочного на манной крупе		ОК 01, ОК.02, ОК.03, ОК 04,ОК 07 ПК.4.2, ПК 4.3
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление муссов из ягод, апельсинов, яблочного на манной крупе . Требования к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	4	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких соусов, глазурей и сиропов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2/6/2**	
	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**	ОК 01, ОК.02, ОК.03, ОК 04,ОК 07
	В том числе лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 45 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска сладких соусов и глазури	**2**	ОК 01, ОК.02, ОК.03, ОК 04,ОК 07 **ПК 4.2,ПК 4.3**
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление сладких соусов и глазури, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	**4**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
	Самостоятельная работа обучающегося № 2: Подготовиться к лабораторной работе: Произвести расчет сырья для горячих десертов чизкейк, штрудель ореховый, маффины, оформить технологические карты	**2**	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации современных холодных десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2/18/0**	
	Технологический процесс приготовления кофейного и ягодного терринов; тирамису, бланманже, чизкейков. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	**2**	ОК 02 ОК 04
	В том числе лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 6 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска холодных и горячих чизкейков	**2**	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление, оформление холодных и горячих чизкейков. Условия и сроки хранения. Презентация блюд. Соблюдение основных правил ОТ и ТБ, санитарных норм и правил.	**4**	

	Практическое занятие № 7 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска кофейного и ягодного терринов	**2**	ОК 01, ОК.02, ОК.03, ОК 04,ОК 07 **ПК.4.3**
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление кофейного и ягодного терринов. Условия и сроки хранения. Презентация блюд. Соблюдение основных правил ОТ и ТБ, санитарных норм и правил.	**4**	
	Практическое занятие № 8 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска Тирамису	**2**	
	Лабораторное занятие № 8 Приготовление, оформление Тирамису. Условия и сроки хранения. Презентация блюд. Соблюдение основных правил ОТ и ТБ, санитарных норм и правил.	**4**	
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката.	**Содержание**	**2/12/0**	
	Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов	**2**	ОК 01,ОК.02, ОК.03, ОК 04,
	В том числе лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 9 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска песочного теста, бисквитного теста, апельсиновых маффинов, лимонного тарта.	**2**	ОК 01, ОК.02, ОК.03, ОК 04,ОК 07
	Лабораторное занятие № 9 Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, апельсиновых маффинов, лимонного тарта.. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд	**4**	ПК 4.3 -4.4
	Практическое занятие № 10 **Работа** с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска десерта «Павлова».	**2**	
	Лабораторное занятие № 10 Приготовления воздушного полуфабриката десерта «Павлова». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд	**4**	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов	**Содержание**	**2/12/0**	
	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 01,ОК.02, ОК.03, ОК 04,
	В том числе лабораторных занятий		

	Практическое занятие № 11 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска пудинг, рисовая запеканка, манник с тыквой и изюмом	**2**	ОК 04, ОК 07,ОК 09 ПК 4.3 4.4
	Лабораторное занятие № 11 Приготовление горячих десертов разнообразного ассортимента: «Пудинг, рисовая запеканка, манник с тыквой и изюмом. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	**4**	
	Практическое занятие № 12 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска «Шарлотка с яблоками», «Яблоки в тесте»	**2**	
	Лабораторное занятие № 12 Приготовление горячих десертов разнообразного ассортимента: «Шарлотка с яблоками», «Яблоки в тесте» десертов с использованием блинного теста. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	**4**	
Тема 2.9 **Приготовление, подготовка к реализации штруделей разнообразного ассортимента**	**Содержание**	**2/10/0**	
	Технология приготовления и подача штруделей, суфле, брауни, Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.	**2**	ОК 04,ОК 07,ОК 09
	В том числе лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 13 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска горячего суфле, брауни. горячих десертов чизкейк, штрудель ореховый, блинчики сладким фаршем.	**2**	
	Лабораторное занятие № 13 Приготовление горячего суфле, брауни. Варианты декорирования. Презентация блюд.	**4**	ОК 01, ОК.02, ОК.03, ОК 04,ОК 07 **ПК 4.4**
	Лабораторное занятие № 14 Приготовление горячих десертов чизкейк, штрудель ореховый, блинчики сладким фаршем. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	**4**	
Тема 2.10 **Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента**	**Содержание**	**4/4/0**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	**2**	ОК 01, ОК.02, ОК.03, ОК 04,ОК 07
	Технология приготовления, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента: (крюшон, глинтвейн, свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки ,морсы, кофе, чай, компот)	**2**	

	В том числе лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие № 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента: (крюшон, глинтвейн, свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки ,морсы, кофе, чай, компот)90	**4**	ОК 01, ОК.02, ОК.03, ОК 04,ОК 07 ПК.4,5
Тема 2.11 Приготовление, подготовка к реализации Приготовление десертов с использованием сырья местного региона ассортимента	**Содержание**	**4/0/2**	
	Приготовление холодных и горячих десертов с использованием технологии фламбирования и карамелизации	**2**	ОК 01, ОК.02, ОК.03, ОК 04,ОК 07
	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**	
	Самостоятельная работа обучающегося №10: Подготовить реферат по теме «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента»		
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. 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.		**72**	

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 рецептур 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.	**72**	

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		
Промежуточная аттестация	**18**	**12**
Всего	**406**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Зона по видам работ №4 Приготовление, оформление изделий из шоколада, сахара, карамели и марципана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные 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. Синицына, Е.А. Соколова. – 6-е изд., испр. И дораб. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 224 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва: Академия, 2024. - 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538302

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

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

6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции от 09.12.2011;

7. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов

8. СанПиН2.32.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ОК. 01-04 ОК. 07	организует подготовку рабочего места, оборудованием, сырьем, материалами в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий,

	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; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов;	оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Текущая аттестация Промежуточная аттестация Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5 ОК. 01-04 ОК. 07	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, 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; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок;	

	- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 170

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 170

2. Структура и содержание профессионального модуля 9

2.1. Трудоемкость освоения модуля 9

2.2. Структура профессионального модуля 9

2.3. Содержание профессионального модуля....11

3. Условия реализации профессионального модуля....86

3.1. Материально-техническое обеспечение....86

3.2. Учебно-методическое обеспечение 86

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля....86

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 -использовать современное программное обеспечение в	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемы структурирования информации -формат оформления результатов поиска информации -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

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

	-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	
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 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	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	-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	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 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки 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 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	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом 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 жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов 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	

	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; 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 способом вручную и с использованием технологического оборудования;	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;	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

	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	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения 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	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,

	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 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;	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 базовый словарный запас на иностранном языке;	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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 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,	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; 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	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

	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.	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: МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета МДК 05.02 в форме экзамена УП 05 дифференцированного зачета ПП 05 дифференцированного зачета ПМ 05 квалификационный экзамен	16 10 6	 6
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	Лабораторные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

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**	**86**	**122**	**34**	**0**	**86**	**2**		
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**	**86**	**122**	**34**	**60**	**26**	**2**		
	Учебная практика	**72**							**72**	
	Производственная практика	**72**								**72**
	Промежуточная аттестация	**24**								
	Всего:	**388**	**172**	**388**	**68**	**60**	**112**	**4**	**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		**120/86/2**	
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	**Содержание**	**2/6/0**	
	Ассортимент хлебобулочных изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ОК01, ОК02,
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1
	Практическое занятие №2 Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба.	2	ПК5.1
	Практическое занятие №3 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1
Тема 1.2 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	**Содержание**	**2/4/0**	
	Ассортимент мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ОК01, ОК02,
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №4 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1
	Практическое занятие №5 Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1
Тема 1.3. Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	**Содержание**	**2/6/0**	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	ОК01, ОК02,
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №6	2	ПК5.1

	Расчет необходимого количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов		
	Практическое занятие №7 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1
	Практическое занятие №8 Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1
Тема 1.4. **Нормативные и технологические документы для организации процессов приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий**	**Содержание**	**2/6/0**	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования		ОК01, ОК02,
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №9 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1
	Практическое занятие № 10 **Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.**	2	ПК5.1
	Практическое занятие № 11 Разработка наряда-заказа.	2	ПК5.1
Тема 1.5. **Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**Содержание**	**2/4/0**	
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК01, ОК02,
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 12 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1
	Практическое занятие № 13 Работа со сборником рецептур. Работа с таблицей взаимозаменяемость сырья	2	ПК5.1
Тема 1.6. **Характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**	**Содержание**	**2/4/0**	
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК01, ОК02
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие№14 Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного, Расчет массы тестовой заготовки.	2	ПК5.1, ПК5.3

	Практическое занятие№15 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1, ПК5.3
Тема 1.7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**2/6/0**	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК01, ОК02.
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №16 Расчет на определение количества муки, дрожжей соли, воды для приготовления дрожжевого теста	2	ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие №17 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие №18 Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.2, ПК5.3
Тема 1.8. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**2/4/0**	
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ОК0 1, ОК 02,
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №19 Расчёт энергетической ценности на хлеб из ржаной муки.	2	ПК5.1
	Практическое занятие № 20 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	ПК5.1
Тема 1.9. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**2/6/0**	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2	ОК0 1, ОК 02,
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 21 Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	П.К.5.2
	Практическое занятие № 22 Расчёт энергетической ценности на хлеб из муки в/с.	2	ПК5.2,ПК5.3
	Практическое занятие № 23 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.2,ПК5.3
Тема 1.10	**Содержание**	**2/6/0**	

Характеристика и ассортимент пищевых смесей промышленного производства.	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		ОК0 1, ОК 02,
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 24 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1
	Практическое занятие № 25 Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1
	Практическое занятие № 26 Расчет упека, припека, выхода изделий	2	ПК5.1
Тема 1.11. **Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.**	**Содержание**	**2/4/0**	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК01, ОК02,
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №27 Отработка умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	ПК5.1
	Практическое занятие №28 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ПК5.1
Тема 1.12. **Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации**	**Содержание**	**2/6/0**	
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК 01, ОК 02,
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 29 Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.3
	Практическое занятие № 30 Правила составления, заявок на продукты и сырьевой ведомости.	2	ПК5.3
	Практическое занятие № 31 Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного, Расчет массы тестовой заготовки.	2	ПК5.3

Тема 1.13. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	**Содержание**	**2/6/0**	
	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,
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие №32 Оформление заявок на склад	**2**	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие №33 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК.5.1
	Практическое занятие №34 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании	2	
Тема 1.14 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	**Содержание**	**2/4/0**	
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК0 1, ОК 02, ОК09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №35. Работа со сборником рецептур. Работа с таблицей взаимозаменяемость сырья	2	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие №36. Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
Тема1.15. Подготовка кондитерского сырья к производству	**Содержание**	**2/4/0**	
	Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК0 1, ОК 02, ОК09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №37 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие №38 Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
Тема 1.16. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных	**Содержание**	**2/4/0**	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	**2**	ОК0 1, ОК 02, ОК09,.

продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**4**	
	Практическое занятие №39 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	**2**	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие № 40 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	**2**	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
Тема 1.17. **Виды, назначение и правила эксплуатации приборов**	**Содержание**	**2/6/2**	
	1.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	**2**	ОК0 1, ОК 02, ОК05,ОК09,
	Самостоятельная работа обучающегося №1 Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба. (ГОСТ Р)Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы)	**2**	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие №41 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП. Ознакомление с таблицами, технологическими картами.	**2**	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие №42 Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста	**2**	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Практическое занятие №43 Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	**22**	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3
	Дифференцированный зачёт	**2**	
Раздел 2. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**120/86/2**	
МДК 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1. **Приготовление и ассортимент отделочных полуфабрикатов**	**Содержание**	**2/2/0**	
	1Характеристика 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. 2Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	**2**	ОК01, ОК02,ОК.05
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№1	**2**	ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 ПК5.4

	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов		
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание**	**2/2/0**	
	1 Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 2 Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. 3Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.. 4 Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. 6. 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. 7Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК01,ОК02, ОК03,ОК.05,
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№2 Расчет необходимого количества сырья для приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	2	ПК5.1,ПК5.3
Тема 2.3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию карамели, желе, глазури	**Содержание**	**2/2/0**	
	1. 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 определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК01, ОК02, ОК.03,

	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№3 Расчет необходимого количества сырья для приготовления карамели, желе, глазури	2	ПК5.1,ПК5.3
Тема 2.4. **Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов**	**Содержание**	**2/2/0**	
	1Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2Приготовление 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.	2	ОК01, ОК02, ОК.05, ОК09, ОК10
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№4 Расчет необходимого количества сырья для приготовления кремов	2	ПК5.1, ПК5.3
Тема 2.5. **Приготовление, назначение и подготовка мастики, марципана**	**Содержание**	**2/2/0**	
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ОК01, ОК02, ОК.05, ОК09, ОК10
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№5 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	ПК5.1, ПК5.3
Тема 2.6. **Приготовление, назначение и подготовка к использованию посыпок и крошки**	**Содержание**	**2/2/0**	
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ОК01,ОК02,ОК.05,ОК09, ОК10
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №6 Расчет необходимого количества сырья для приготовления кондитерских изделий	2	ПК5.3ПК5.4,ПК5.5

Тема 2.7. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2/8/0**	
	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	ОК01,ОК02,ОК.05,ОК09, ОК10 ПК5.1,
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие№7 Расчет необходимого количества сырья для приготовления фаршей и начинок	2	ПК5.3ПК5.4,ПК5.5
	Лабораторное занятие №1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий с фаршем	6	ПК5.3ПК5.4,ПК5.5
Тема 2.8. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**2/8/0**	
	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, 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 производных.	2	ОК01,ОК02,ОК.05,ОК09, ОК10 ПК5.1,ПК5.2, ПК5.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№8 Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	ПК5.3ПК5.4,ПК5.5
	Лабораторное занятие№2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста**.**	6	ПК5.3ПК5.4,ПК5.5
Тема 2.9. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного слоеного и дрожжевого теста.	**Содержание**	**2/8/0**	
	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	ОК01, ОК02, ОК.04, ОК05, ОК10
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№9 Расчет сырья для приготовления изделий из пресного слоеного, дрожжевого слоеного теста**.**	2	ПК5.3ПК5.4,ПК5.5
	Лабораторное занятие №3 Приготовление и оформление хлебобулочных	6	ПК5.3ПК5.4,ПК5.5

	изделий из пресного и дрожжевого слоеного теста, с использованием сырья местного региона		
Тема 2.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**2/8/0**	
	1Замес и образования теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, 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 производных. **2.** 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	ОК01, ОК02,ОК.04,ОК05, ОК10,
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие№10 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста.	2	ПК5.3ПК5.4, ПК5.5
	Лабораторное занятие №4 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста.	6	ПК5.3ПК5.4, ПК5.5
Тема 2.11. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста	**Содержание**	**2/10/2**	
	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	ОК01, ОК.02, ОК.04, ОК05 ОК10,
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК10, ПК5.1, ПК5.2,
	1.**Практическое занятие №11.** Расчет сырья для приготовления изделий из вафельного теста	2	ПК5.2,
	Лабораторное занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста.	4	ПК5.1ПК5.2, ПК5.3
	2. Лабораторное занятие № 6. Приготовление и оформление изделий из пряничного теста.	4	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1.Самостоятельная работа обучающегося №1 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста, жаренных в жире.	2	ОК01, ОК02, ОК04,ОК10 ОК09,
Тема 2.12. **Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного, сдобного теста разнообразного ассортимента**	**Содержание**	2/6/0	ОК01, ОК02 , ОК03,ОК04,
	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие№12 Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из песочного теста.	2	ПК5.2
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста	4	ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
Тема 2.13. **Изготовление и оформление пирожных**	**Содержание**	**2/6/0**	
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления 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. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. 3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. 4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	ОК01,ОК02 , ОК03,ОК09,

	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. 7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие№13 Расчет сырья для приготовления изделий из бисквита основного с подогревом и масляного.	2	ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
	Лабораторное занятие №8 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных**.**	4	ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
Тема 2.14 **Приготовление слоеных, заварных, воздушных пирожных, изготовляемых на предприятиях пищевой промышленности региона**	**Содержание**	**2/6/0**	
	Технология приготовления, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента, изготовляемых на предприятиях пищевой промышленности региона	2	ОК01,ОК02 , ОК03,ОК09,
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№14 Расчет сырья для приготовления слоеных пирожных	2	ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
	Лабораторное занятие№ 9 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных, заварных пирожных, изготовляемых на предприятиях пищевой промышленности региона.	4	ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
Тема 2.15. **Изготовление и оформление тортов**	**Содержание**	**2/6/0**	
	1Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента 2Приготовление песочных 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. 3Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	ОК01, ОК02 , ОК03,ОК09, ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№15 Расчет сырья для приготовления бисквитных тортов.	2	ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4

	Лабораторное занятие №10 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов**.**	4	ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
Тема 2.16. **Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового, миндального теста разнообразного ассортимента.**	**Содержание**	**2/10/0**	
	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	ОК01,ОК02 , ОК03,ОК09,
			ОК01,ОК02 , ОК03,ОК09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	1. Практическое занятие №16. Расчет сырья для приготовления изделий из бисквита основного с подогревом и масляного, заварного полуфабриката	2	ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
	2.Лабораторное занятие №11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквита основного с подогревом, бисквита масляного, заварного полуфабриката	4	
	4.Лабораторное занятие №12 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката.	4	
Тема 2.17. **Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста разнообразного ассортимента**	**Содержание**	2/4/0	
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	ОК01,ОК02 , ОК03,ОК09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторное занятие №13 Приготовление и оформление тортов из слоеного теста.	4	ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
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 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.		**72**	

-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, 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).	**72**	

-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 издели 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	**388**	

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 или электронные издания

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

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного

питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

17.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и 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 освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК01, ОК02 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, 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 оформленют 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, энергетичеких 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 стандртам 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)	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: экспертнное 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

	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; -адкватность 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	Приготовливают, творчески оформляют и подготовливают 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, энергетичеких 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 стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок;	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: экспертнное 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

	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; адкватность 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 5.4. ОК 01,ОК Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовливают, творчески оформляют и подготовливают 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, энергетичеких 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	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: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания

	изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам 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; адкватность 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	-экзамен квалификационный
ПК 5.5. ОК10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовливают, творчески оформляют и подготовливаютк 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, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора	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: экспертнное наблюдение и оценка выполнения:

	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 стандртам 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; адкватность 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	-практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 170

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 170

2. Структура и содержание профессионального модуля 9

2.1. Трудоемкость освоения модуля 9

2.2. Структура профессионального модуля 9

2.3. Содержание профессионального модуля....11

3. Условия реализации профессионального модуля....86

3.1. Материально-техническое обеспечение....86

3.2. Учебно-методическое обеспечение 86

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля....86

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 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	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-

	профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	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 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, составление заявок на сырье и полуфабрикатов для приготовления блюд	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий	Виды технологического оборудования, технические характеристики, назначение и правила его эксплуатации при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке
ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста.	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке
ПК 6.3. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных	Подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.

соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	имеющимися условиями хранения	изделий, правила учета и выдачи продуктов	
ПК 6.4. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентам	Основы и значение питания детей школьного возраста, характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов	Разрабатывать ассортимент блюд и кулинарных изделий
ПК6.5 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления	Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке	Рассчитывать сырье в соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов
ПК6.6 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Составлять калькуляцию на блюда и кулинарные изделия	Рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Рассчитывать характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов
ПК6.7 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Приготовление сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами .	Специфику производственной деятельности пищеблока, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий 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, порционированию,	Составлять меню в соответствии с возрастными нормами

		оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов	

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	178	148
Учебные занятия	10	
Практические занятия	12	
Лабораторные занятия	12	
Самостоятельная работа	8	8
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме экзамена УП 06 форме дифференцированного зачета ПП 06 в форме дифференцированного зачета ПМ 06 в форме экзамена	6	
Всего	**186**	**186**

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	Теоритические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7			8	9	10
ПК.6.1-ПК.6.7 ОК.01, - ОК.10 КК.01-КК.05	Раздел 1. МДК.06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста	**42**	**24**	**34**	10	10	**12**	**12**	**8**		
ПК.6.1-ПК.6.7 ОК.01, - ОК.10 КК.01-КК.05	Учебная практика	**36**	**36**							**36**	
ПК.6.1-ПК.6.7 ОК.01, - ОК.10 КК.01-КК.05	Производственная практика	**108**	**108**								**108**

	Промежуточная аттестация										
	Всего:	**186**	**268**		**66**	**-**			**14**	**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста			
МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста		42/10/24/8	
Тема 1.1. Основные принципы питания детей дошкольного возраста	**Содержание**	2/0	ОК.01 ОК.02 ОК.03
	Основные принципы питания, режим питания, гигиенические требования к питанию детей дошкольного возраста. Особенности разработки меню для детей дошкольного возраста	2	
Тема 1.2. Технология приготовления блюд для детей дошкольного питания.	**Содержание**	2/ 16/ 4	ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09
	Технология и особенности приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий, рыбных и мясных горячих блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и напитков.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Самостоятельная работа обучающегося №1 Подготовить сообщение по теме: Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. Самостоятельная работа обучающегося №2 Оформить таблицу С- витаминизации питания. Проработать рекомендации по отбору суточной пробы.	2 2	ОК.01,ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	1.Составление меню для организации питания детей дошкольного возраста ранний детский период с 1-3 года, дошкольный период -3-6 лет. 2. Ведение и заполнения журналов бракеража готовой кулинарной продукции, поступающего сырья и пищевых продуктов 3.Технологический процесс приготовление супов, горячих блюд из рыбы гарниров из овощей. Требования к качеству и срокам хранения. 4. Технологический процесс приготовление горячих блюд из мяса, гарниров из круп и макаронных изделий, соусов. Требования к качеству и срокам хранения. 5. Технологический процесс приготовление блюд из яиц и творога, напитков. Требования к качеству и срокам хранения.	2 2 4 4 4	ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 6.1 ПК 6.2. ПК 6.3 ПК 6.4. ПК 6.5. ПК 6.6 ПК 6.7.
Тема1.3. Особенности диетического и	**Содержание**	2/4/2	ОК.01,ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09
	Особенности диетического и лечебного питания Характеристика диет. Технология приготовления диетических блюд в соответствие с диетой.	2/0	

лечебного питания в дошкольном и школьном питании	**В том числе самостоятельная работа обучающихся**	2/0	
	Составить примерное меню и пищевую ценность приготовляемых блюд для диет №1,2,5,8,9.	2	ОК.01,ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	1.Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Заполнение сырьевой ведомости. 2.Расчет продажной цены блюда, используя калькуляционную карточку по форме ОП-1	2 2	ОК.01,ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09
Тема1.4. Организация питания детей и подростков в образовательных учреждениях	**Содержание**	2/0	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09
	Организация питания детей и подростков в образовательных учреждениях, основные принципы питания, гигиенические требования к питанию детей школьного возраста. Особенности разработки меню. Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности. соблюдение питьевого режима для детей.	2	
Тема1.5. Технология приготовления блюд для детей и подростков в образовательных учреждениях	**Содержание**	2/4/2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 . ОК.04 ОК.09
	Технология и особенности приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий, рыбных и мясных горячих блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и напитков.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	ОК.01 ОК.02 ОК.03 . ОК.04 ОК.09
	Составление меню для организации питания детей школьного возраста, подростков.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 6.1 ПК 6.2. ПК 6.3 ПК 6.4. ПК 6.5. ПК 6.6 ПК 6.7.
	Технология приготовления блюд для детей и подростков в образовательных учреждениях. Требования к качеству, срок хранения		
Всего		42	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Приготовление первых блюд для детей дошкольного питания. Требования к качеству сроки хранения. 2. Приготовление вторых блюд для детей дошкольного питания Требования к качеству сроки хранения. 3 Приготовление напитков, мучных блюд для детей дошкольного питания Требования к качеству сроки хранения. 4. Приготовление блюд диетического питания. Требования к качеству сроки хранения. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда. 5 Приготовление первых блюд и соусов, для подростков и детей школьного возраста Требования к качеству сроки хранения. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять		**36**	

взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости. 6. Приготовление вторых горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, круп, творога, яиц, напитков для подростков и детей школьного возраста Требования к качеству сроки хранения. 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 сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, нарезка, овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 5 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 6. Обработка мяса, мясных продуктов, Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Обработка домашней птицы. дичи, кролика различными методами. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Приготовление полуфабрикатов. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 8 Приготовление горячих первых блюд и соусов для детей дошкольного возраста Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству. 9. Приготовление горячих вторых блюд из рыбы, мяса для детей дошкольного возраста Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству. 10 Приготовление гарниров из овощей, круп, макаронных изделий для детей дошкольного возраста Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству. 11. Приготовление блюд из яиц творога, муки для детей дошкольного возраста Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству. 12.Приготовление напитков для детей дошкольного возраста Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству. 13.Приготовление диетических блюд . Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству. 14.Приготовление горячих первых блюд и соусов для детей школьного возраста и подростков. Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству.	**108**	

15. Приготовление горячих вторых блюд из рыбы, мяса для детей школьного возраста и подростков. Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству. 16 Приготовление гарниров из овощей, круп, макаронных изделий для детей школьного возраст и подростков Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству. 17. Приготовление блюд из яиц творога, муки для детей школьного возраста и подростков. Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству 18. Приготовление напитков для детей школьного возраста и подростков.Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству		

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 или электронные издания

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,ОК 09	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

ПК 6.2. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы Для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 6.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

ПК 6.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09	Подготавливать рабочее место, оборудование, приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16399 ОФИЦИАНТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 170

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 170

2. Структура и содержание профессионального модуля 9

2.1. Трудоемкость освоения модуля 9

2.2. Структура профессионального модуля 9

2.3. Содержание профессионального модуля....11

3. Условия реализации профессионального модуля....86

3.1. Материально-техническое обеспечение....86

3.2. Учебно-методическое обеспечение 86

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля....86

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16399 ОФИЦИАНТ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 16399 «Официант».

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	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; 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	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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях 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	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	

	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 содержание актуальной нормативно-правовой документации	источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность 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	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	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 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость	

	профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона 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	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона 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 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной	

	деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики	деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики	
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	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	
ПК 7.1	Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах	Прием и оформление заказа на бронирование столика Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку Предоставление информации об организации питания Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания
ПК 7.2	Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Встреча и приветствие гостей в организации питания

	Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Подавать гостям меню организации питания	Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания Правила подачи меню в организации питания	Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещение гостей за столом в зале организации питания
ПК7.3	Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе Сортировать использованную столовую посуду и приборы	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров Характеристика столовой посуды, приборов Правила и техника подачи блюд и напитков Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола вовремя и после обслуживания гостей Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	

	Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания		

1.1. 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:

1.2. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 7.1 Выполнять работу по приему заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания	МДК 07.01 Выполнение работ по Профессии Официант.	183	Рекомендации работодателя ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых.
2	ПК 7.2 Обслуживать гостей в холле организации питания			
3	ПК 7.3 Выполнять вспомогательн ые работы по обслуживанию гостей в зале организации питания			

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	37	22
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 07.01 в форме дифференцированного зачета УП 07 ПП 07 ПМ 07 (экзамен квалификационный)	 12	 6
Всего	**195**	**172**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 1. Выполнение работ по профессии 16399 Официант	**39**	**22**	**17**	15	-	**2**		
	Учебная практика	**72**						**72**	
	Производственная практика	**72**							**72**
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	**195**	**22**	**17**	**15**	**-**	**2**	**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 Выполнение работ по профессии 16399 Официант		**39/22/2**	
МДК 07.01Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания			
Тема 1 Профессиональная этика официанта и квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания	**Содержание**	**1/1/0**	ОК 01-07,09 ПК 7.1 ПК 7.2. ПК 7.3
	Понятие о профессиональной этике и морали. Их роль в формировании личности. Конфликты, причины их возникновения, стратегия поведения в конфликте, пути преодоления и предотвращения конфликтной ситуации. Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта. Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.	1	
	В том числе практических занятий		
	1. Ролевая игра: «Решение конфликтных ситуаций»	1	
Тема 2 Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания	**Содержание**	**2/1/2**	ОК 01-07,09 ПК 07.1 -ПК7.3
	Классификация и виды предприятий общественного питания. Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Классификация услуг общественного питания. Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и лассом предприятия,его специализация.	1	
	Характеристика торговых помещений, их оснащение, виды, назначение Торговые помещения. Вспомогательные помещения. Санитарно- гигиенические требования к содержанию торговых помещений организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре. Назначение и оснащение: моечной столовой и кухонной посуды, сервис-бара (буфет), раздаточной, помещения для нарезки хлеба, сервизной. Интерьер и оборудование помещений организации питания. Мебель и оборудование зоны бара.	1	
	В том числе практических занятий		
	2. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. сервизной.	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1.Составить проект: Проектирование предприятия общественного питания (опираясь на пройденный материал)	**2**	
Тема 3	**Содержание**	**2/3/0**	

Материально-техническая база обслуживания	Виды, ассортимент, назначение столовой посуды. Столовая посуда (фарфоровая, керамическая, хрустальная, фаянсовая, стеклянная, металлическая, из аркопала, из аркорока, из люминарка). Виды, ассортимент, назначение столовых приборов. Основныестоловые приборы. Дополнительные столовые приборы. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила хранения и учета материальных ценностей. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.	2	ОК 01-09 ПК 07.1-07.3
	В том числе практических занятий		
	3.Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	1	
	4.Отработка приемов подготовки столового стекла, столовой посуды, приборов техникой пара. Правила работы с подносом. Отработкаприемов работы с подносом.	1	
	5.Решение производственных ситуационных задач	1	
Тема 4 **Меню. Карты вин. Коктейльные карты**	**Содержание**	**1/2/0**	
	Назначение и принципы составления меню. Правила оформления и виды меню. Порядок расположения закусок, блюд в меню. Особенности составление меню в зависимости от вида банкета. Правила сочетаемости напитков и блюд. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню. Виды электронного меню: eMenu, SmartMenu, Profit. Menu. Карта вин. Коктейльная карта	1	ОК 01-09 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3
	В том числе практических занятий		
	6.Творческий проект «Создание винной, барной карт».	1	
	7.Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков)	1	
Тема 5 **Этапы и организация процесса обслуживания в зале**	**Содержание**	**2/6/0**	
	Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей. Расстановка мебели. Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем. Проведение инструктажей с сотрудниками ресторана. Готовность персонала к работе. Правила и порядок приема, оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет .Правила подачи продукции сервис-бара. Работа сомелье и правила декантации вин. Рекомендации по выбору и подаче аперитива, дижестива.Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Особенности подачи шампанского.	1	ОК 01-09 ПК 07.1-07.3
	Технологии и виды сервировки. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом.Порядок получения и подготовки посуды, приборов к обслуживанию. Правила и характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила дополнительной сервировки. Виды и формы складывания салфеток. Гостевые и вспомогательные салфетки. Оформление стола цветами. Правила размещения гостей за столом.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	8.Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	1	
	9.Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.	1	
	10.Решение производственных ситуационных задач (по подбору барного инвентаря и посуды)	1	
	11.Работа с текстилем: Складывание подсобного стола для официанта(Tablebox).Овладение простыми приемами складывания салфеток. Складывание салфеток сложными способами.	1	
	12.Тренинг и отработка приемов сервировки стола для ужина по предзаказанному меню и отработка приемов досервировки стола бизнес – ланча	1	
	13.Тренинг и отработка подачи вино-водочных изделий на открытой кухне и отработка приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского	1	
Тема 6 Последоватеьности и правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание**	**4/7/0**	
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Правила работы с подносом.	1	ОК 01-09 ПК 07.1-07.3
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	2	
	Расчет с потребителями. Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов	1	
	В том числе практических занятий		
	14.Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями.	2	
	15.Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих блюд,сладких блюд и фруктов.	2	
	16.Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1	
	17.Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)	1	
	18.Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов.	1	
Тема 7 Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания	**Содержание**	**3/2/0**	ОК 01-09 ПК 07.1-07.3
	Виды банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и тд.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.	2	
	Содержание		

	Кофе-брейк. Особенности сервировки. Виды меню. Специфика обслуживания.Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана. Обслуживание в номерах гостиницы, участников съездов, совещаний, конференций, свадебных и праздничных мероприятий, встречи Нового года. Особенности организации приготовления и подачи блюд на тележках с подогревом. Особенности организации обслуживания на дому.	1	
	В том числе практическихзанятий		
	19. Тренин и отработка приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	1	
	20.Тренинг и отработка приемов обслуживания на Банкете «Фуршете», «Банкете-чай»	1	
Тема 8 Современные технологии в области ресторанного сервиса	**Содержание**	**1/0/0**	ОК 01-09 ПК 07.1-07.3
	Изучение новейших технологий в ресторанном бизнесе. Кофе и его история. Типы кофейного зерна, их различия и область использования. Устройство профессиональной кофемашины и кофемолки. Алгоритм работы. Правила использования оборудования и инвентаря, соблюдение гигиенических норм. Техника приготовления кофейных напитков.	1	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Применение профессиональной этики официанта. 2. Выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию. 3. Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей. 4. Работа с текстилем (складывание салфеток, стол- коробка из 2-х скатертей). 5.Встреча гостей. 6.Давать рекомендации по выбору и подаче аперитива и дижестива. 7. Производить деконтацию вина. 8. Подача блюд и напитков гостям организации питания. 9. Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов. 10. Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания. 11. Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность). 12. Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания.		**72**	
Производственная практика **Виды работ:** Прием и оформление заказа на бронирование столика Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку Предоставление информации об организации питания Встреча и приветствие гостей в организации питания Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещение гостей за столом в зале организации питания Подготовка зала обслуживания организации питания перед		**72**	

началом обслуживания гостей и перед закрытием зала Подготовка (досервировка, пересервиро)		
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

1. Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб.пособие для сред. проф. образования. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 432 с.

2. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 208 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анурова.И. Персонала ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2015.

2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб.пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.— 272 с.

3. Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. - 3+е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 350, [1] с.: ил. - (Высшее образование).

4. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет: учеб.пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

5. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб.пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

6. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков.учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 352 с.

7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2015.

8. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб.пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 112 с.

9. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2016.

10. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

11. СНЕРАК.Т. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова - М.: Ресторанные ведомости, 2014. - 320 с.: ил.

12. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, 2007 Москва.

13. Конран Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие - М.: Деловая литература, 2016.

14. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости,2015г.

15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.:Ресторанные ведомости, 2016. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости,2017г.

16. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости,2015г.

17. Затуливетров А.Б.Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое

пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости»,2015 г.

18. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2016 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1	Выполнение работ по приему заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питанияосуществление приема заказа на блюда инапитки; распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;проведение анализа сложных ситуаций прирешении задач профессиональной деятельности;определение этапов решения задачи;	Текущий контроль при провдении: -Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля -письменного/устного опроса; -тестирования; -решение ситуационных задач. -Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ. -Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики - Итоговая аттестация в форме экзамена
ПК 7.2	Обслуживание гостей в холле организации питания консультирование гостей по составу иметодам приготовления блюд, даватьрекомендации по выбору вин, крепкихспиртных и прочих напитков, ихсочетаемости с блюдами;осуществлять подачу блюд и напитковгостям различными способами;соблюдать требования к безопасностиготовой продукции и техникибезопасности в процессе обслуживанияпотребителей;предоставление счета и производение расчетс потребителем.	
ПК 7.3	Выполние вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания;соблюдать правила ресторанного этикетапри встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом,обслуживании и прощании с гостями;соблюдать личную гигиену.	
ПК7.4	Подготавливает зал и сервирует столыдля обслуживания в обычном режиме ина массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП. 01	ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	2	36
УП. 02	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	3	36
УП.03	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	4	72
УП.04	ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	5	72
УП.05	ПМ.05 Приготовление, оформление и	Учебная практика	ознакомительная	6	72

	подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
УП.06	ПМ.06 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста	Учебная практика	ознакомительная	6	36
УП.07	ПМ.07Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания (16399 Официант)	Учебная практика	ознакомительная	5	72
		Всего УП	Х	Х	396
ПП. 01	ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	2	36
ПП.02	ПМ.02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	3	72
ПП.03	ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	4	72
ПП.04	ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	Производственная практика	технологическая	5	72

	напитков разнообразного ассортимента				
ПП.05	ПМ.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	6	72
ПП.06	ПМ.06Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста	Производственная практика	технологическая	6	108
ПП.07	ПМ.07Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания (16399 Официант)	Производственная практика	технологическая	6	72
		Всего ПП	X	X	504
		Итого практики	X	X	900

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по ППКРС
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

УП. 02 ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП. 03 ПМ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП.04 ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП. 05 ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП. 06 ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

УП. 07 ПМ.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ (16399 ОФИЦИАНТ)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... 190
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики ..... Ошибка! Закладка не определена.
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П ..... Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..... Ошибка! Закладка не определена.
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики ..... Ошибка! Закладка не определена.
2.2. Структура учебной практики ..... Ошибка! Закладка не определена.
2.3. Содержание учебной практики ..... Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..... Ошибка! Закладка не определена.
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики ..... Ошибка! Закладка не определена.
3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... Ошибка! Закладка не определена.
3.3. Общие требования к организации учебной практики .. Ошибка! Закладка не определена.
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики ... Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..... Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП.01	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.02	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд. кулинарных изделий, закусок
УП.04	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
УП.05	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.06	ПМ.06Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста	МДК.06.01Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста

УП.07	ПМ.07 Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания (16399 Официант)	МДК.07.01 Обслуживание и расчет посетителей на предприятиях питания

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

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламента
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента …
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, составление заявок на сырье и полуфабрикатов для приготовления блюд
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.3	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.4	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, теста в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.5	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.6	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.7	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 7.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 7.2	Осуществлять проверку состояния столовой посуды и приборов
ПК 7.3	Выполнять сервировку стола с учетом особенностей мероприятия
ПК 7.4	Обслуживать потребителей организаций общественного питания
ПК 7.5	Выполнять подготовку зала организации питания перед его закрытием

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ВД1», «Приготовление, оформление и

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД2», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД3», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ВД4», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ВД5», «Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста ВД6», «Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания ВД7».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -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 оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных 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; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; 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 соответствии с технологическими требованиями;

	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; распознавать недоброкачественные продукты; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; 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 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 (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования 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; приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; 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 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;
ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 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 подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров 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 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 приготовление, 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 приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации 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; 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 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 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 готовить на пару припускать в воде, бульоне и собственном соку жарить сырые и предварительно отваренные жарить на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать готовить овощные пюре готовить начинки из грибов определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов 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; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды, жарить предварительно отваренные доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш 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 соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру по дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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, запекать) 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 определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса 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 домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами подготавливать продукты для пиццы 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 в большом количестве жира приготовление, 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 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 рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях бланшировать и отваривать мясо крабов 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 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 потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 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 шпажках, 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 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 соблюдать выход при порционировании 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
ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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

	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи 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 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 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 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента 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 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 порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента 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
ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов 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 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов 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 самбук определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков заваривать чай варить кофе в 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 определять степень готовности напитков доводить их до вкуса
ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты приготовление и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов 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 посыпки готовить жженый сахар готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции готовить помаду, глазури приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным 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 проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 соответствии со способом приготовления подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов 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.
ВД.6 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста	оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке 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 приготовлении блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста производить раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий приготовлении супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста 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

	приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста Умения: соблюдать при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста требования к качеству и безопасности их приготовления оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста 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 приготовление блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста Умения: 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 приготовлении сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста 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 соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления
ВД.7 Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания	Выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Подготовки (досервировки, пересервировки) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Подавать блюда и напитки гостям организации питания Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания Сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; оприходование и расходование наличных денежных средств заполнение РКО — расходного кассового ордера производить расчет стоимости покупаемых товаров, в том числе с применением автоматизированных средств.

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

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП. 06	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3	В приготовлении блюд для дошкольного и школьного возраста	Приготовление блюд для детей	36	По требованию работодателя индивидуального

	ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 6.6 ПК 6.7		дошкольного и школьного возраста		предпринимателя Лоскутова О.П.
УП. 07	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5	В обслуживание и расчете посетителей на предприятиях питания	Организация обслуживания и расчет с посетителями на предприятиях питания. (Официант 166399)	72	По требованию работодателя индивидуального предпринимателя Лоскутова О.П.
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - 108					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	36	концентрированно	2	Дифференцированный зачет
УП. 02	36	концентрированно	3	Дифференцированный зачет
УП.03	72	концентрированно	4	Дифференцированный зачет
УП.04	72	концентрированно	5	Дифференцированный зачет
УП.05	72	концентрированно	6	Дифференцированный зачет
УП.06	36	концентрированно	6	Дифференцированный зачет
УП.07	72	концентрированно	5	Дифференцированный зачет
Всего УП	396	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий разнообразного ассортимента				36
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Обрабатывать сырье различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).	Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка сырья Подготовка,нарезка кулинарное использование сырья для приготовления полуфабрикатов .	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**12**
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Обработки овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование цукини, сладкого перца, помидоров,	Тема 2.1. Подготовка овощей к фаршированию и	6

		капусты для голубцов, баклажанов. Порционировать(комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	подготовка к реализации	
		Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, креветок**,** обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе (пластование).	Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из различных видов рыбы и не рыбного водного сырья ,подготовка к реализации	6
		Оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка**,** жиловка, зачистка. Сортировка и кулинарное использование частей мяса говяжей, свиной, бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Приготовление крупнокусковых п\ф порционных п\ф, мелкокусковых п/ф из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	Тема 2.3.Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	6
		Оттаивание мороженной домашней птицы и пернатой дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-	Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы , дичи, кролика	6

		киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по-столичному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	24
УП 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				36
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	. Приготовление, оформление и отпуск бульонов, овощных отваров. Приготовление, оформление и **от**пуск супов – пюре разнообразного ассортимента.	Тема 1.1. Приготовление, бульонов, овощных отваров, супов	6
		Приготовление, оформление и отпуск красного основного соуса и его производных: соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло-сладкий. Приготовление, оформление и отпуск соусов белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный, соус белый с рассолом. Приготовление грибного, молочного, сметанного и их производных. яично – масляных, масляных смесей, соусов на сливках	Тема 1.2. Приготовление соусов	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**12**
	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов	Тема 2.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей	6
		Приготовление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких каш. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление блюд из творога , сыра , муки	Тема 2.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. муки	6
		Приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами	Тема 2.3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6

		Выбор соусов и приправ		
		Приготовление, оформление блюд из мяса : антрекот, бифштекс, зразы , приготовление блюд из птицы : котлета по- киевски, шницель по- столичному. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в запеченном виде с соусом и без соуса.	Тема 2.4 Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов , блюд из домашней птицы, дичи , кролика	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**24**
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**72**
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Отделение желтков от белка, растирание желтков с горчицей, вливание растительного масла, взбивание, нарезка корнишонов, подготовка зелени, нарезка укропа, петрушки, подготовка овощей, нарезка моркови и, лука для маринада овощного, растирание горчицы, приготовление бульона для мясного, рыбного бульона. Подготовка ягод, фруктов для фруктово ягодных соусов. Приготовление соуса майонеза и его производных. Приготовление соуса абрикосового, брусничного.	Тема 1.1 Подготовка сырья для приготовления холодных соусов и салатных заправок, фруктово-ягодных соусов	**6**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	6
	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Подготовка овощей к использованию, нарезка овощей различными способами. приготовление салата из свежих помидор и огурцов, салата из белокачанной капусты.	Тема 2.1 Приготовление салатов из свежих и сырых овощей,	**6**
		Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и сыром.	Тема 2.2 Приготовление салатов из вареных овощей с использованием мясных продуктов. мяса птицы, дичи.	**6**
		Подготовка сырья, тепловая обработка, нарезка продуктов различными способами	Тема 2.3 Приготовление теплых салатов	**6**
		Подготовка фруктов к использованию, нарезка различными способами; салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат	Тема 2.4. Приготовление салатов из свежих фруктов	**6**

		Подготовка консервированных фруктов, ягод; открывание банок	Тема 2.5 Приготовление салатов из консервированных фруктов	**6**
		Подготовка основы для бутербродов, подготовка масляных смесей, взбивание, протирание, подготовка мясной гастрономии , нарезка на слайсере, подготовка рыбной гастрономии, подготовка зелени,. Приготовление открытых, закрытых , сложных бутербродов, сэндвичей, канапе.	Тема 2.6 Приготовление бутербродов	**6**
		Подготовка овощей: помидоры, баклажаны, грибов, репчатого лука, фарширование помидор, фарширование баклажан.Приготовление помидор фаршированных грибами,баклажан фарщированных овощами.	Тема 2.7 Приготовление холодных закусок из овощей и грибов	**6**
		Подготовка сырья , тепловая обработка яиц, картофеля, моркови, нарезка продуктов, приготовление масла селедочного. Приготовление и отпуск яиц под майонезом с гарниром, яиц фаршированных сельдью и луком.	Тема 2.8 Приготовление холодных закусок из сыра , яиц	**6**
		Подготовка сырья, филитирование рыбной гастрономии, приготовление и отпуск сельдь с гарниром, сельдь рубленая, рыба жареная под маринадом, студень рыбный, рыбное ассорти.	Тема 2.9 Приготовление холодных закусок из рыбы	**6**
		Подготовка нерыбного водного сырья. Приготовление и отпуск креветок, приготовление кальмаров под майонезом,креветки заливные.	Тема 2.10 Приготовление холодных закусок из нерыбного водного сырья	**6**
		Подготовка сырья. тепловая обработка мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление мясного ассорти, мясо, язык, птица отварные с гарниром,паштет из печени, заливное из мяса.	Тема 2.11 Приготовление холодных закусок из мяса,из мяса домашней птицы.	**6**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**66**
УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**72**

ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4 .3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов, ягод, компота из смеси сухофруктов, компот из консервированных фруктов	Тема 1.1 Приготовление и реализация компотов разнообразного ассортимента	**6**
		Приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, молочного киселя, подготовка крахмала, заваривание., протирание ягод.	Тема 1.2 Приготовление и отпуск киселей	**6**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**12**
.	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков	Подготовка сырья к производству. Приготовление лимонного кули, лимонного желе, лимонного курда, ягодного конфи, компотэ. Соус вишневый, соус апельсиновый.	Тема 2.1 Приготовление начинок для десертов, сладких соусов, сиропов разнообразного ассортимента	**6**
		Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, варка сиропов, соединение, приготовление многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного.	Тема 2.2 Приготовление и реализация холодных сладких блюд, желе многослойного, панна-коты, парфе кофейного	**6**
		Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, приготовление ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовление самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе.,	Тема 2.3 Приготовление и реализация холодных сладких блюд муссов, самбуков.	**6**
		Подготовка сырья к производству. прготовление крема ванильного, кофейного, шоколадного. Приготовление ягодного террина.	Тема 2.4 Приготовление и реализация холодных сладких блюд	**6**

			кремов, терринов.	
		Подготовка сырья к производству. Приготовление десертов с использованием песочного теста, теста фило, воздушного полуфабриката, десерт «Павлова»,	Тема 2.5 Приготовление и реализация сладких блюд с использованием различного вида теста	**6**
		Подготовка сырья к производству. Приготовление чизкейка классического, творожного. Приготовление штруделя яблочного орехового.	Тема 2.6 Приготовление и реализация горячих чизкейков, штруделей сладких блюд	**6**
		Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении гренок с плодами и ягодами, пудинга рисового, рисовая запеканка с вишней, шарлотка яблочная, яблоки в кляре, творожные шарики.	Тема 2.7 Приготовление и реализация горячих сладких блюд на основе круп, творога, фруктов.	**6**
.		Подготовка сырья к производству. Приготовление фруктов фламбэ., шоколадно-фруктового фондю. Приготовление блинчиков фламбэ	Тема 2.8 Приготовление и реализация горячих сладких блюд фламбэ	**6**
		Подготовка сырья к производству. Приготовление свежевыжатых соков, граниты, морсов, фраппе. малиновый айс- крим напитки с мороженым, лимонадов. Приготовление смузи, кваса.	Тема 2.9 Приготовление и реализация холодных напитков разнообразного ассортимента	**6**
		Приготовление сырья к производству. Приготовление чая, какао, кофе. сбитня, глинтвейна. взваров, пуншей, горогов.	Тема 2.10 Приготовление и реализация горячих напитков разнообразного ассортимента	**6**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	**60**
УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				**72**
ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3. ПК 5.4	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического	Тема 1.1 Подготовка отделочных	**6**

ПК 5.5 ПК 5.6		оборудования. Подготовка сырья к производству.Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики	полуфабрикатов.	
		Подготовка сырья. к производству.Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели.	Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов	**6**
		Подготовка сырья к производству. Приготовление сливочных, белковых, заварных, кремов .	Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию	**6**
		Подготовка сырья к производству. Приготовление фаршей из мяса, печени, рыбы, птицы, грибов, яиц. ягодных фаршей, фруктовых начинок	Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	**6**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	**24**
	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготовка сырья к производству , приготовление хлебобулочных , мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста безопарным и опарным способом, Приготовление хлеба :хлеб, национальной кухни лаваш, пури, матнааш, раздан, чабата сдобного дрожжевого теста. : булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые	Тема 2.1 Приготовление хлеба разнообразного ассортимента и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	**6**
		Подготовка сырья к производству, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	Тема 2.2 Приготовление дрожжевого слоеного теста	**6**
		Приготовление мучных кондитерских изделий из вафельного, пряничного, слоеного теста;. вафли с различными начинками, мягкие вафли , торты вафельные,формование и выпечка, пряник братский,	Тема 2.3Приготовление и реализация мучных кондитерских изделий из вафельного,	**6**

		пряники заварные, сырцовые, фирменный пряник, трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами, самса.	пряничного, слоеного теста.	
		Подготовка сырья к производству, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Приготовление песочного теста и изделий из него : - желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные кольца,полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки. печенье. Приготовление бисквитного теста рулеты, пирожные, торты. холодным способом (буше).	Тема 2.4 Приготовление и реализация мучных кондитерских изделий из песочного , бисквитного теста холодным способом (буше).	**6**
		Организация рабочего места . Подготовка сырья. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Приготовление заварного теста и изделий из него : трубочки, кольца, шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	Тема 2.5Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста, масляного бисквита, крошкового теста.	**6**
		Организация рабочего места кондитера, эксплуатация оборудования, подготовка сырья к производству. Приготовление макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе.	Тема 2.6 Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального теста и изделий из него	**6**
		Организация рабочего места кондитера, подготовка сырья к производству, Приготовление торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные(торт « Березка», « Пьяная вишня», «Сказка», « Подарочный», «Прага», «Фруктовый».	Тема 2.7 Приготовление бисквитных тортов	**6**
		Организация рабочего места кондитера, безопасная эксплуатация технологического оборудования, подготовка сырья к производству.	Тема 2.8 Приготовление песочных тортов, слоеных тортов,	**6**

		Песочные торты : кремовые, фруктово-желейные, глазированные .	воздушных, комбинированных тортов.	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**48**
УП.06 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста				**36**
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 6.6. ПК 6.7	Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста	Организация рабочего места повара. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из овощей и картофеля картофель в молоке, пюре картофельное, морковное, голубцы овощные. Приготовление блюд из круп (различного вида запеканки, каши вязкие и жидкие на молоке), приготовление макаронных изделий лапшевник с творогом, макароны с сыром, макаронник, макароны отварные с овощами.	Тема 1.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий для детского питания	**6**
		Организация рабочего места повара. Подготовка сырья к производству. Приготовление супов картофельных, молочных, супов с различным видом круп. Приготовление соусов соус молочный, соус сметанный	Тема 1.2 Приготовление, оформление, супов и соусов для детского питания	**6**
		Организация рабочего места повара. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из яиц (яичная кашка, омлет натуральный, омлет с картофелем, омлет с сыром), приготовление блюд из творога запеканка из творога. суфле творожное, пудинг из творога, сырники, блюда из муки вареники с творогом, блины, крендель.	Тема 1.3 Приготовление, блюд из яиц, творога, сыра, муки для детского питания	**6**
		Организация рабочего места повара. Подготовка сырья к производству.Приготовление блюд из мяса (биточки детские, зразы рубленные, оладьи из печени), приготовление блюд из птицы (фрикадельки, тефтели, кнели паровые ..	Тема 1.4 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы для детского питания	**6**
		. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из рыбы пудинг рыбный, , рыба припущенная, рыба тушёная в сметане, фрикадельки рыбные, рыбные паровые котлеты	Тема 1.5 Приготовление, оформление блюд из рыбы для детского питания	**6**
		Приготовление компота из свежих фруктов, приготовление отвара из шиповника, компота из	Тема 1.6 Приготовление сладких блюд и	**6**

		сухофруктов, яблоко печеное, желе молочное, желе ягодное , приготовление чая с сахаром и с лимоном. Приготовление какао с молоком.	напитков для детского питания	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**36**
УП.07 Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания				**72**
ПК.7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5	Раздел 1 Обслуживание и расчет посетителей на предприятиях общественного питания	Ознакомиться предприятием общественного питания , виды услуг предоставляемые посетителям, их характеристика,общие требования к ним Ознакомиться с торговыми помещениями, их видами, характеристикой, назначением, ознакомиться с интерьером торговвых помещений, современные тенденции развития данного предприятия общественного питания Подготовка торгового зала к обслуживанию Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию Проверять качество и состояние столового белья в организации питания	Тема1.1Выполнение всех видов работ по подготовке торговых залов предприятий общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;	**6**
		Изучить порядок получения и подготовки посуды , приборов, правилами расчета количества посуды, приборов, белья. Отработка приемов подготовки столовой посуды, приборов, столового белья к работе. Ознакомиться с видами, ассортиментом, назначением, характеристикой фарфоровой, керамической, стеклянной, металлической столовой посудой, столовых приборов, столового белья используемые на предприятиях общественного питания.	Тема 1.2 Характеристика столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	**6**
		Изучить порядок получения и подготовки посуды , приборов, правилами расчета количества посуды, приборов, белья. Отработка приемов подготовки столовой посуды, приборов, столового белья к работе. Подготовка салфеток , столового белья к сервировке	Тема 1.3 Виды сервировки столов текстилем с учетом особенностей мероприятия	**6**

		стола. Отработка приемов складывания салфеток «Свеча», « Клатч», « Книжка», « Веер», « Шатер», « Джонка», « Зайчик»		
		Изучить технику сервировки столов с учетом особенностей мероприятия.	Тема 1.4 Выполнение сервировки стола с учетом особенностей мероприятия	**6**
		Изучить подачу к столу заказанных блюд и напитков разными способами. французский, английский, американский.	Тема1.5. Отработка подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;	**6**
		Изучить назначение, виды, принципы составления меню, Ознакомиться с картой вин, картой коктейлей , оформление меню. Составление меню для различных типов предприятия.	Тема1.6Виды ми меню на предприятии общественного питания ,	**6**
		Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера.	Тема 1.7 Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания	**6**
		Отработка умений сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, фуршетного стола.	Тема 1.8 Виды сервировки стола при обслуживании гостей	**6**
		Отработка умений по оформлению заказа и передаче его на производство	Тема1.9 Оформление заказа и передача заказа на производство	**6**

		Отработка умений транширование рыбы, фламбирование фруктов в присутствии гостя.	Тема 1.10 Приемы транширования, фламбирования в присутствии гостя	**6**
		Выполнение расчетов с потребителями, отработка навыков в системе R- Keer., Iiko-(Айко)- система автоматизации для ресторанов, кафе, баров. Управление заказами, управление инвентаризацией, управление кадрами, управление финансами.	Тема 1.11 Изучение видов платежей, выполнение расчетов с потребителями	**12**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	**72**

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		**36**
Раздел 1. Организация приготовление и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		12
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка сырья Подготовка, нарезка кулинарное использование сырья для приготовления полуфабрикатов	**Содержание**	
	Обработка сырья различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).	12
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**24**
Тема 2.1. Подготовка овощей к фаршированию и подготовка к реализации	**Содержание**	6
	Обработки овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование цукини, сладкого перца, помидоров, капусты для голубцов, баклажанов. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из различных видов рыбы, нерыбного водного сырья и подготовка к реализации	**Содержание**	6
	Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, креветок**,** обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе (пластование).	
Тема 2.3. **Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов**	**Содержание**	6
	Оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого	

	рогатого скота, обвалка**,** жиловка, зачистка. Сортировка и кулинарное использование частей мяса говяжей, свиной, бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Приготовление крупнокусковых п\ф порционных п\ф, мелкокусковых п/ф из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	
Тема 2.4 **Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика**	**Содержание**	6
	Оттаивание мороженной домашней птицы и пернатой дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по-столичному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 02. ПМ .02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд , кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Организация приготовления. подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		12
Тема 1.1 **Приготовление, бульонов, овощных отваров, супов**	**Содержание**	6
	Приготовление, оформление и отпуск бульонов, овощных отваров. Приготовление, оформление и **от**пуск супов разнообразного ассортимента.	
Тема 1.2 **Приготовление соусов**	**Содержание**	6
	Приготовление, оформление и отпуск красного основного соуса и его производных: соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло-сладкий. Приготовление, оформление и отпуск соусов белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный, соус белый с рассолом. Приготовление грибного, молочного, сметанного и их производных. яично – масляных, масляных смесей, соусов на сливках	
Раздел 2. Процессы приготовления. подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		24
Тема 2.1 **Приготовление блюд и гарниров из овощей**	**Содержание**	6
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов	
Тема 2.2 **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. муки**	**Содержание**	6
	Приготовление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких каш. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление блюд из творога, сыра, муки	
Тема 2.3. **Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**	**Содержание**	6
	Приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ	
Тема 2.4 Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов, блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	6
	Приготовление, оформление блюд из мяса: антрекот, бифштекс, зразы, приготовление блюд из птицы: котлета по- киевски, шницель по- столичному. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из	

	птицы, дичи, кролика в запеченном виде с соусом и без соуса.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП.03 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд. кулинарных изделий. закусок разнообразного ассортимента		**72**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6
Тема 1.1 Подготовка сырья для приготовления холодных соусов и салатных заправок, фруктово-ягодных соусов	**Содержание**	6
	Приготовить соус майонез и его производные. Приготовить соусы абрикосовый, брусничный Отделение желтков от белка, растирание желтков с горчицей, вливание растительного масла, взбивание, нарезка корнишонов, подготовка зелени, нарезка укропа, петрушки, подготовка овощей, нарезка моркови и, лука для маринада овощного, растирание горчицы, приготовление бульона для мясного, рыбного бульона. Подготовка ягод, фруктов для фруктово ягодных соусов.	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**66**
Тема 2.1 Приготовление салатов из свежих и сырых овощей	**Содержание**	6
	Подготовить овощи к использованию, нарезка овощей различными способами. приготовление салата из свежих помидор и огурцов, салата из белокачанной капусты.	
Тема 2.2 Приготовление салатов из вареных овощей с использованием мясных продуктов. мяса птицы, дичи.	**Содержание**	6
	Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовить винегрет овощной, с сельдью, салат мясной, столичный, салата- коктейля с ветчиной и сыром.	
Тема 2.3 Приготовление теплых салатов	**Содержание**	6
	Подготовить сырье, тепловая обработка, нарезка продуктов различными способами	
Тема 2.4 Приготовление салатов из свежих фруктов	**Содержание**	6
	Подготовить фруктов к использованию, нарезка различными способами ; приготовить салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат	
Тема 2.5 Приготовление салатов из консервированных фруктов	**Содержание**	6
	Приготовить салаты с использованием консервированных фруктов, ягод;	
Тема 2.6 Приготовление бутербродов	**Содержание**	6
	Подготовить основы для бутербродов, подготовка масляных смесей, взбивание, протирание, подготовка мясной гастрономии, нарезка на слайсере, подготовка рыбной гастрономии, подготовка зелени. Приготовить открытые, закрытые, сложные бутерброды, сэндвичи, канапе.	
Тема 2.7 Приготовление холодных закусок из овощей и грибов	**Содержание**	6
	Подготовить овощи: помидоры, баклажаны, грибов, репчатого лука, фарширование помидор, фарширование баклажан. Приготовить помидоры фаршированные грибами,баклажан фарщированных овощами.	
Тема 2.8 Приготовление холодных закусок из сыра, яиц	**Содержание**	6
	Подготовить сырье, тепловая обработка яиц, картофеля, моркови, нарезка продуктов, приготовление масла селедочного. Приготовить яиц под майонезом с гарниром, яиц, фаршированных сельдью и луком.	

Тема 2.9 **Приготовление холодных закусок из рыбы**	**Содержание**	6
	Подготовить сырье, филитирование рыбной гастрономии, приготовление и отпуск сельдь с гарниром, сельдь рубленая, рыба жареная под маринадом, студень рыбный, рыбное ассорти.	
Тема 2.10 **Приготовление холодных закусок из нерыбного водного сырья**	**Содержание**	6
	Подготовить нерыбное водное сырье. Приготовить креветки, приготовить кальмаров под майонезом.	
Тема 2.11 **Приготовление холодных закусок из мяса, из мяса домашней птицы.**	**Содержание**	**6**
	Подготовить сырье, тепловая обработка мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовить мясное ассорти, мясо, язык, птица отварные с гарниром, паштет из печени, заливное из мяса.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП.04 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**72**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		**12**
Тема 1.1 **Приготовление и реализация компотов разнообразного ассортимента**	**Содержание**	**6**
	Подготовить сырье к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовить натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовить компотов из свежих плодов, ягод, компота из смеси сухофруктов, компот из консервированных фруктов	
Тема 1.2 **Приготовление и отпуск киселей**	**Содержание**	**6**
	Приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, молочного киселя, подготовка крахмала, заваривание., протирание ягод.	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		**60**
Тема 2.1 **Приготовление начинок для десертов, сладких соусов, сиропов разнообразного ассортимента**	**Содержание**	**6**
	Подготовить сырье к производству. Приготовить лимонное кули, лимонное желе, лимонный курд, ягодное конфи, компотэ. Соус вишневый, соус апельсиновый.	
Тема 2.2 **Приготовление и реализация холодных сладких блюд**	**Содержание**	**6**
	Подготовить сырье к производству, подготовка желатина, варка сиропов, соединение, приготовить многослойнойное желе, панна –коту сливочной, парфе кофейное, парфе ягодного.	
Тема 2.3 **Приготовление и реализация холодных сладких блюд**	**Содержание**	**6**
	Подготовить сырье к производству, подготовить желатин, приготовить ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовить самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., самбук из йогурта и творожной массы	
Тема 2.4 **Приготовление и реализация холодных сладких блюд**	**Содержание**	**6**
	Подготовить сырье к производству. приготовить крем ванильный, кофейный, шоколадный, приготовить ягодный террин.	
Тема 2.5 **Приготовление и реализация сладких блюд с использованием различных видов теста**	**Содержание**	**6**
	Подготовить сырье к производству. Приготовить десерты с использованием песочного теста, теста фило, воздушного полуфабриката, десерт «Павлова»,	

Тема 2.6 **Приготовление и реализация горячих сладких блюд чизкейков, штруделей**	**Содержание**	**6**
	Подготовить сырье к производству. Приготовить чизкейк классический, творожный. Приготовить штрудель яблочный ореховый.	
Тема 2.7 **Приготовление и реализация горячих сладких блюд на основе круп, творога, фруктов.**	**Содержание**	**6**
	Подготовить сырье к производству. Организовать рабочее место повара при приготовлении гренок с плодами и ягодами, пудинга рисового, рисовая запеканка с вишней, шарлотка яблочная, яблоки в кляре, творожные шарики.	
Тема 2.8 **Приготовление и реализация горячих сладких блюд фламбэ**	**Содержание**	**6**
	Подготовить сырье к производству. Приготовить фрукты фламбэ., шоколадно- фруктовое фондю. Приготовление блинчиков фламбэ.	
Тема 2.9 **Приготовление и реализация холодных напитков разнообразного ассортимента**	**Содержание**	**6**
	Подготовить сырье к производству. Приготовить свежевыжитые соки, граниты, морсы фраппе. малиновый айс- крим напитки с мороженым, лимонадов. Приготовить смузи, квас.	
Тема 2.10 **Приготовление и реализация горячих напитков разнообразного ассортимента**	**Содержание**	**6**
	Приготовить сырье к производству. Приготовить чая, какао, кофе. сбитня, глинтвейна. взваров, пуншей, горогов.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**72**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		**24**
Тема 1.1 **Подготовка отделочных полуфабрикатов.**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики	
Тема 1.2 **Приготовление отделочных полуфабрикатов**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель.	
Тема 1.3 **Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить сливочный, белковый, заварной кремы.	
Тема 1.4 **Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить фарши и начинки из мяса, печени, рыбы, птицы, грибов, яиц. ягодных фаршей, фруктовых начинок	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**48**
Тема 2.1 **Приготовление хлеба разнообразного ассортимента и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста**	**Содержание**	**6**
	Подготовить кондитерское сырье к производству , приготовить хлебобулочные , мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста безопарным и опарным	

	способом, Приготовить хлеб :хлеб, национальной кухни лаваш, пури, матнааш, раздан, чабата сдобного дрожжевого теста.: булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые	
Тема 2.2 **Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него**	**Содержание**	**6**
	Подготовить кондитерское сырье к производству, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Приготовить дрожжевое слоеное тесто и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоеная, кручeник слоеный.	
Тема 2.3 **Приготовление и реализация мучных кондитерских изделий из вафельного, пряничного, слоеного теста.**	**Содержание**	**6**
	Подготовить рабочее место кондитера, подготовить кондитерское сырье.Приготовить мучные кондитерские изделия из вафельного, пряничного, слоеного теста;. вафли с различными начинками, мягкие вафли , торты вафельные,формование и выпечка, пряник братский, пряники заварные, сырцовые, фирменный пряник, трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами, самса.	
Тема 2.4 **Приготовление и реализация мучных кондитерских изделий из песочного, бисквитного теста холодным способом (буше).**	**Содержание**	**6**
	Подготовить кондитерское сырье к производству, безопасно эксплуатировать технологическое оборудования. Приготовить песочноге тесто и изделий из него: -желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные кольца,полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки. печенье. Приготовить бисквитное тесто рулеты, пирожные, торты. холодным способом (буше).	
Тема 2.5 **Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста, масляного бисквита, крошкового теста.**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место кондитера. Подготовить кондитерское сырье. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Приготовить заварное тесто и изделий из него: трубочки, кольца, шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	
Тема 2.6 **Приготовление воздушного, воздушно- орехового, миндального теста и изделий из него**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе.	
Тема 2.7 **Приготовление бисквитных тортов**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый».	
Тема 2.8 **Приготовление песочных тортов, слоеных тортов, воздушных, комбинированных тортов.**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация технологического оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить песочные торты: кремовые, фруктово-желейные, глазированные.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

УП.06 ПМ.06 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста		**36**
Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста		**36**
Тема 1.1 **Приготовление оформление, блюд из овощей, круп, макаронных изделий.**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место повара. Подготовить сырье к производству. Приготовить блюда из овощей и картофеля картофель в молоке, суфле из картофеля и моркови, голубцы овощные. Приготовить блюда из круп (различного вида запеканки, каши вязкие и жидкие), приготовить блюда из макаронных изделий лапшевник с творогом, макароны с сыром, макаронник, макароны отварные с овощами.	
Тема 1.2 **Приготовление, оформление, супов и соусов.**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место повара. Подготовить сырье к производству. Приготовить супы картофельных, молочных, супов с различным видом круп. Приготовить соус молочный, соус сметанный	
Тема 1.3 **Приготовление, оформление, блюд из яиц, творога, сыра, муки.**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место повара. Подготовить сырье к производству. Приготовить блюда из яиц (яичная кашка, омлет натуральный, омлет с картофелем, омлет с сыром), приготовление блюд из творога запеканка из творога. суфле творожное, пудинг из творога, сырники, блюда из муки вареники с творогом, блины, крендель.	
Тема 1.4 **Приготовление, оформление, блюд из мяса и домашней птицы и гарниров к ним.**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место повара. Подготовить сырьяек производству. Приготовить блюда из мяса (биточки детские, зразы рубленные, оладьи из печени), приготовление блюд из птицы (фрикадельки, тефтели, суфле из птицы с рисом и сыром, кнели). Приготовить различные гарниры.	
Тема 1.5 **Приготовление, оформление блюд из рыбы.**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место повара. Подготовить сырье к производству. Приготовить блюда из рыбы пудинг рыбный, суфле рыбное, рыба припущенная, хлебцы рыбные, рулет из рыбы, рыба тушёная в сметане.	
Тема 1.6 **Приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков**	**Содержание**	**6**
	Организовать рабочее место повара. Подготовить основное сырье. Приготовить компотаиз свежих фруктов, приготовить компота из лимона, отвара из шиповника, приготовление компота из плодов сушёных, приготовление мусса из яблок, яблоко печеное, приготовление чая с сахаром и с лимоном. Приготовить какао с молоком.	
УП.07 ПМ.07 Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания		**72**
Раздел 1. Обслуживание и расчет посетителей на предприятиях питания		**72**
Тема1.1 **Выполнение всех видов работ по подготовке торговых залов предприятий общественного питания к обслуживанию в обычном режиме**	**Содержание**	**6**
	Ознакомиться предприятием общественного питания , виды услуг предоставляемые посетителям, их характеристика,общие требования к ним Ознакомиться с торговыми помещениями, их видами, характеристикой, назначением, ознакомиться с интерьером торговвых помещений, современные тенденции развития данного предприятия общественного питания	

	Подготовка торгового зала к обслуживанию. Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию Проверять качество и состояние столового белья в организации питания	
Тема 1.2 **Характеристика столовой посуды, столовых приборов, столового белья**	**Содержание**	**6**
	Изучить порядок получения и подготовки посуды, приборов, правилами расчета количества посуды, приборов, белья. Отработка приемов подготовки столовой посуды, приборов, столового белья к работе. Ознакомиться с видами, ассортиментом, назначением, характеристикой фарфоровой, керамической, стеклянной, металлической столовой посудой, столовых приборов, столового белья используемые на предприятиях общественного питания.	
Тема 1.3 **Виды сервировки столов текстилем с учетом особенностей мероприятия**	**Содержание**	**6**
	Изучить порядок получения и подготовки посуды, приборов, правилами расчета количества посуды, приборов, белья. Отработка приемов подготовки столовой посуды, приборов, столового белья к работе. Подготовка салфеток, столового белья к сервировке стола. Отработка приемов складывания салфеток «Свеча», «Клатч», «Книжка», «Веер», «Шатер», «Джонка», «Зайчик»	
Тема 1.4 **Выполнение сервировки стола с учетом особенностей мероприятия**	**Содержание**	**6**
	Изучить технику сервировки столов с учетом особенностей мероприятия.	
Тема1.5 **Отработка подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;**	**Содержание**	**6**
	Изучить подачу к столу заказанных блюд и напитков разными способами: французский, английский, американский.	
Тема1.6 **Видами меню на предприятии общественного питания**	**Содержание**	**6**
	Изучить назначение, виды, принципы составления меню, Ознакомиться с картой вин, картой коктейлей, оформление меню. Составление меню для различных типов предприятия	
Тема 1.7 **Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания**	**Содержание**	**6**
	Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера	
Тема 1.8 **Виды сервировки стола при обслуживании гостей**	**Содержание**	**6**
	Отработка умений сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, фуршетного стола.	
Тема1.9 **Оформление заказа и передача заказа на производство**	**Содержание**	**6**
	Отработка умений по оформлению заказа и передаче его на производство	
Тема 1.10 **Приемы транширования, фламбирования в присутствии гостя**	**Содержание**	**6**
	Отработка умений транширование рыбы, фламбирование фруктов в присутствии гостя.	
Тема 1.11	**Содержание**	**12**

Изучение видов платежей, выполнение расчетов с потребителями	Выполнение расчетов с потребителями, отработка навыков в системе R- Keer., Iiko-(Айко)- система автоматизации для ресторанов, кафе, баров. Управление заказами, управление инвентаризацией, управление кадрами, управление финансами.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и МДК» оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:

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

– зона №2 Приготовление, оформление холодных блюд и закусок;

– зона №3 Изготовление и упаковка полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы;

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

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

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

– зона №10 Приготовление, оформление блюд из овощей грибов.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. -4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2023.- 256 с.

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

3.Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /М.В. Епифанова. - М.: Образовательно- издательский центр «Академия»,2023.-208с.

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

5. И.Н. Иванова Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.,Издательский центр « Академия» , 2021.

6.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.-256с.

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

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

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

10. 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.

11.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.- 240с.

12.Счесленок Л.Л Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. -№-е изд.,стер.-М.: Издательский центр « Академия»,2021.- 208с.

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Электронный ресурс ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике
	ПК1.1.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПК 1.2	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
	ПК 1.3	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	

	ПК 1.4	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
УП.02	ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике
	ПК 2.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом	
	ПК 2.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
	ПК 2.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.4	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
	ПК 2.7	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	ПК 2.8	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
УП.03	ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике
	ПК 3.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 3.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	

	ПК 3.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
УП.04	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	Дневник, фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике
	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
УП.05	ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике
	ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
УП.06	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Дневник фото, экспертная оценка,

		Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике
	ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, составление заявок на сырье и полуфабрикатов для приготовления блюд	
	ПК 6.2	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
	ПК 6.3	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
	ПК 6.4	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
	ПК 6.5	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
	ПК 6.6	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
	ПК 6.7	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
УП.07	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике
	ПК 7.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	
	ПК 7.2	Осуществлять проверку состояния столовой посуды и приборов	
	ПК 7.3	Выполнять сервировку стола с учетом особенностей мероприятия	
	ПК 7.4	Обслуживать потребителей организаций общественного питания	
	ПК7.5	Выполнять подготовку зала организации питания перед его закрытием	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

ПП.02 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

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

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

ПП.06 ПМ 06 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста

ПП.07 ПМ 07 Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд. кулинарных изделий, закусок
ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.06Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста	ПМ.06Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста	МДК.06.01Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста

ПП.07 Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания (16399 Официант)	ПМ.07 Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания (16399 Официант)	МДК.07.01 Обслуживание и расчет посетителей на предприятиях питания

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

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламента
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента …
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, составление заявок на сырье и полуфабрикатов для приготовления блюд
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.3	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.4	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, теста в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.5	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.6	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 6.7	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста
ПК 7.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 7.2	Осуществлять проверку состояния столовой посуды и приборов
ПК 7.3	Выполнять сервировку стола с учетом особенностей мероприятия
ПК 7.4	Обслуживать потребителей организаций общественного питания
ПК 7.5	Выполнять подготовку зала организации питания перед его закрытием

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ВД1», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД2», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД3», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ВД4», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ВД5», «Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста ВД6», «Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания ВД7».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
ВД1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -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 оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных 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; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; 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 соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;

	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; распознавать недоброкачественные продукты; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; 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 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 (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования комплектования 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; приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; 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 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;
ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 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 подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров 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 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 приготовление, 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 приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации 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 выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; 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 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 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 готовить на пару степень готовности соусов припускать в воде, бульоне и собственном соку жарить сырые и предварительно отваренные жарить на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать готовить овощные пюре готовить начинки из грибов определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов 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; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды, жарить предварительно отваренные доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш 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 соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру по дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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, запекать) 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 определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса 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 домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами подготавливать продукты для пиццы 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 в большом количестве жира приготовление, 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 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 рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях бланшировать и отваривать мясо крабов 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 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 потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 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 шпажках, 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 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 соблюдать выход при порционировании 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
ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи 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 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 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 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента 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 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 порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента 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
ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов 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 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов 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 самбук определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков 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 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков заваривать чай варить кофе в наплитной 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 определять степень готовности напитков доводить их до вкуса
ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты приготовление и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов 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 посыпки готовить жженый сахар готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции готовить помаду, глазури приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным 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 проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 соответствии со способом приготовления подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов 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.
ВД.6 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста	оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке 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 приготовлении блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста производить раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий приготовлении супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста 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 приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста Умения:

	соблюдать при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста требования к качеству и безопасности их приготовления оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста 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 приготовление блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста Умения: 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 приготовлении сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста 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 соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления
ВД.7 Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания	Выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Подготовки (досервировки, пересервировки) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Подавать блюда и напитки гостям организации питания Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания Сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; оприходование и расходование наличных денежных средств заполнение РКО — расходного кассового ордера производить расчет стоимости покупаемых товаров, в том числе с применением автоматизированных средств.

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

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 06	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	В приготовлении блюд для дошкольного и школьного возраста	Приготовление блюд для детей дошкольного	36	По требованию работодателя индивидуального

	ПК 6.5 ПК 6.6 ПК 6.7		и школьного возраста		предпринимателя Лоскутова О.П.
ПП. 07	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5	В обслуживание и расчете посетителей на предприятиях питания	Организация обслуживания и расчет с посетителями на предприятиях питания (Официант 166399)	72	По требованию работодателя индивидуального предпринимателя Лоскутова О.П.
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – 108ч					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	36	концентрированно	1/2
ПП. 02	72	концентрированно	2/3
ПП.03	72	концентрированно	2/4
ПП.04	72	концентрированно	3/5
ПП.05	72	концентрированно	3/6
ПП.06	108	концентрированно	3/6
ПП.07	72	концентрированно	3/6
Всего ПП	504	Х	Х

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				36
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1.Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Обработка сырья различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов, (вручную и механическим способом). Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим требованиям качество говяжьих четвертин,	Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление п\ф из овощей, мяса и мясных продуктов, обработка домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление п\ф из рыбы и нерыбного водного сырья	12

		телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**12**
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Обработка овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование цукини, сладкого перца, помидоров, капусты для голубцов, баклажанов, приготовление фаршей, котлетных масс, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Порционирование (комплектовать) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов. Обработка мяса и мясных продуктов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	12
			Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов, мяса и мясных продуктов, рыбы и нерыбного водного сырья.	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**24**
ПП 02. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				72
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взамозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Приготовление бульонов, овощных отваров. Выполнение задания (заказа) по приготовлению заправочных супов, прозрачных супов, супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана.	Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов,соусов разнообразного ассортимента	12

		Выполнение задания (заказа) по приготовлению вегетарианских, диетических, региональных , прозрачных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания (заказа) по приготовлению красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных, молочного сметанного., соусов на сливках, яично масляных соусов. в соответствии с заданием (заказом)производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации(презентации) супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций Оценка качества готовых супов перед отпуском. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д Хранение с учетом температуры подачи супов. Расчет стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов.		
		2. Организация рабочих мест в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания- базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) Прием по	Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей разнообразного ассортимента	12

		количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выполнение задания(заказа) по приготовлению блюд и гарниров из отварных, припущенных, запеченных, тушеных, жареных овощей в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания(заказа) по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии заданием (заказом порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых соусов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов. Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу		
		3. Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического	1.3 Приготовление, оформление и подготовка к	12

		оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров. Выполнение задания по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента , Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. основных продуктов, производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) блюд и гарниров горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд и гарниров на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из овощей, из круп, макаронных изделий. Выбирать контейнера эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования. Эффективное использование профессиональной терминологии.	реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	

			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**36**
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ. При (оставление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из изделий из рыбы, из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации(презентации) . кулинарных изделий, рыбы разнообразного ассортимента, (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, закусок. Охлаждение, замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов	Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18

		хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из творога, яиц, сыра, муки в соответствии с заказом. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
		2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания-базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из рыбы, Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, мясных продуктов ,из домашней птицы дичи, кролика разнообразного ассортимента изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд из рыбы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Тема 2.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, из домашней птицы дичи, кролика разнообразного ассортимента	18

		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Приготовление блюд в соответствии с меню предприятия. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**36**
ПП.03 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				72
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Отделение желтков от белка, растирание желтков с горчицей, вливание растительного масла, взбивание, нарезка корнишонов, подготовка зелени, нарезка укропа, петрушки, подготовка овощей, нарезка моркови и, лука для маринада овощного, растирание горчицы, приготовление бульона для мясного, рыбного бульона. Подготовка ягод, фруктов для фруктово-ягодных соусов. Приготовление соуса майонеза и его производных. Приготовление соуса абрикосового, брусничного.	Тема 1.1 Подготовка сырья для приготовления холодных соусов и салатных заправок, фруктово-ягодных соусов	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**6**
ПК 3.1 ПК 3.2	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и	Оценка качества, безопасности и соответствия	Тема 2.1 Приготовление,	6

ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам, холодным блюдам, соусам и салатным заправкам при приемке продуктов со склада. Техника порционирования варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи. Подготовка основных продуктов и дополнительных инцидентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении действий в холодном цехе: взвешивания, измерения, нарезки вручную и на слайсере., измельчении, смешивании, прослаивание, порционировании, фаршировании, взбивании, запекании. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок.	оформление и подготовка к реализации салатов, холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента	
		Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов доведение до готовности. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из овощей, грибов, сыра, яиц. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного	Тема 2.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, сыра, яиц разнообразного ассортимента	18

		технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из овощей, грибов, сыра, яиц.		
		Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания. Измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, порционировании Использование различных технологий приготовления бутербродов, открытых, закрытых, простых, сложных, канапе, тапасов. Использование различных технологий приготовления, бутербродов, гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции с соблюдением технологических и санитрано–гигиенических режимов. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к	Тема 2.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента	12

		безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов доведение до готовности.		
		Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Правила их выбора с учетом типа питания соблюдением технологических и санитарно –гигиенических режимов. Оформление и подача закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия. Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований	Тема 2.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	12

		к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.		
		Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.(Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок из мяса , мясных продуктов, птицы.с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.	Тема 2.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента	18

			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**66**
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**72**
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4 .3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов, ягод, компота из смеси сухофруктов, компот из консервированных фруктов,	Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	18
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4 .3 ПК 4.4 ПК 4.5.	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подготовка к реализации(презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных	Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	

		десертов. Хранение свежеприготовленных десертов с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных десертов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов.		
		Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов доведение до готовности. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд и десертов. Хранение свежеприготовленных десертов с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости горячих десертов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов.	Тема 2.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	18
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты,	Тема 2.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих	18

		расходные материалы, необходимые для приготовления холодных напитков Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка напитков. Хранение свежеприготовленных холодных и горячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков.	напитков разнообразного ассортимента	
		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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным	Тема 2.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	18

		продуктом. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки). Хранение свежеприготовленных горячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости горячих напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**54**
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели.	Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента	**12**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**12**
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями.	Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к	12

ПК 5.5 ПК 5.6		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания-базы практики. Выполнение задания заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	реализации хлеба и хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента	
		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация ранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с	Тема 2.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитного и песочного теста и кондитерских изделий из него разнообразного ассортимента	12

		учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению бисквитных и песочных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых бисквитных и песочных кондитерских изделий порционирования, (комплектования), сервировки и творческого оформления бисквитных и песочных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых бисквитных и песочных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых бисквитных и песочных 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 бисквитных и песочных 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.		
		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению заварных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых заварных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления заварных кондитерских изделий с учетом соблюдения	Тема 2.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварного теста и кондитерских изделий из него разнообразного ассортимента	12

		выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых заварных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых заварных 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 заварных 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 заварных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического	Тема 2.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеного пресного теста и кондитерских изделий из	12

		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 слоенных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых слоенных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления слоенных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых слоенных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых слоенных 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),	него разнообразного ассортимента	

		организация хранения. Размораживание замороженных готовых слоенных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе слоенных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения	Тема 2.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушного, воздушно-орехового, миндального, крошкового теста и кондитерских изделий из него разнообразного ассортимента	12

		безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению воздушных и воздушно-ореховых кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых воздушных, воздушно-ореховых, миндальных, крошковых кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления воздушных, воздушно-ореховых, миндальных, крошковых кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых 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. 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 воздушных и воздушно-ореховых кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование		

		профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**60**
ПМ.06 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста				**108**
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 6.6 ПК 6.7	Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов	Тема 1.1 Приготовление, оформление, блюд из овощей, круп, макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки Приготовление, оформление, супов и соусов	54

		потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты		
		Подготовка, обработка различными методами сладких блюд и напитков адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления блюд профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) соответствие процессов обработки сырья и приготовления сладких блюд и напитков стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов	Тема 1.2 Приготовление, блюд из мяса и домашней птицы и гарниров к ним. Приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы Приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков	54

		требованиям действующих норм, рецептуре; точность расчётов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых сладких блюд и напитков требованиям рецептуры.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**108**
ПП.07 Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания				**72**
ПК.7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5	Раздел 1 Обслуживание и расчет посетителей на предприятиях общественного питания	Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места, охране труда при работе в производственных цехах и в торговых, подсобных помещениях. Изучение структуру производства и организацию работы в производственных цехах. Ознакомление с организацией работы в торговых помещениях предприятий общественного питания.	**Тема1.1** Выполнение подготовки торгового зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	36
		Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) Подготовка (досервировки, пересервировки) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Тема 1.2 Обслуживание потребителей организации общественного питания	36

		Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов; пересервировка столов.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**36**

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление п\ф из овощей, мяса и мясных продуктов, обработка домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление п\ф из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	12
	1.Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Обработка сырья различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов, (вручную и механическим способом). Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим требованиям качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов. Обработка мяса и мясных продуктов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	12
	Обработка овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование цукини, сладкого перца, помидоров, капусты для голубцов, баклажанов, приготовление фаршей, котлетных масс, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Порционирование (комплектовать) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.	
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов, мяса и мясных продуктов, рыбы и нерыбного водного сырья.	**Содержание**	12
	Упаковка на вынос или для транспортирования. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПП 02. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**72**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов, соусов разнообразного ассортимента	**Содержание**	12
	Приготовление бульонов, овощных отваров. Выполнение задания (заказа) по приготовлению заправочных супов, прозрачных супов, супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания (заказа) по приготовлению вегетарианских, диетических, региональных, прозрачных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	

	Выполнение задания (заказа) по приготовлению красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных, молочного сметанного., соусов на сливках, яично-масляных соусов. в соответствии с заданием (заказом)производственной программой кухни ресторана.	
Тема 1.2. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей разнообразного ассортимента**	**Содержание**	12
	Выполнение задания(заказа) по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии заданием (заказом порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования.	
Тема 1.3 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**	**Содержание**	12
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров. Выполнение задания по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации		
Тема 2.1 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**	**Содержание**	18
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из изделий из рыбы, из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации(презентации). кулинарных изделий, рыбы разнообразного ассортимента	
Тема 2.2 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, из домашней птицы дичи, кролика разнообразного ассортимента**	**Содержание**	18
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, мясных продуктов, из домашней птицы дичи, кролика разнообразного ассортимента изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд из рыбы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПП.03 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**72**
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1 **Подготовка сырья для приготовления холодных соусов и салатных заправок, фруктово-ягодных соусов**	**Содержание**	6
	Подготовка ягод, фруктов для фруктово-ягодных соусов. Приготовление соуса майонеза и его производных. Приготовление соуса абрикосового, брусничного.	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов, холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента**	**Содержание**	6
	Подготовка основных продуктов и дополнительных инцидентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря. Техника порционирования варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи.	
Тема 2.3	**Содержание**	18

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, сыра, яиц разнообразного ассортимента	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из овощей, грибов, сыра, яиц. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из овощей, грибов, сыра, яиц.	
Тема 2.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента	**Содержание**	12
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания. Измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, порционировании Использование различных технологий приготовления бутербродов, открытых, закрытых, простых, сложных, канапе, тапасов. Использование различных технологий приготовления, бутербродов, гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню	
Тема 2.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	12
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 2.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Содержание**	18
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.(Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**72**
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	18
	Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов, ягод, компота из смеси сухофруктов.	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1	**Содержание**	18

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подготовка к реализации(презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных десертов. Хранение свежеприготовленных десертов с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных десертов.	
Тема 2.2	**Содержание**	18
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд и десертов.	
Тема 2.3	**Содержание**	18
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка напитков. Хранение свежеприготовленных холодных и горячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных напитков.	
Тема 2.4	**Содержание**	18
Приготовление и, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**72**
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1	**Содержание**	12
Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента	Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству.Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели.	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 2.1	**Содержание**	12
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента	Выполнение задания заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	
Тема 2.2	**Содержание**	12
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Выполнение задания (заказа) по приготовлению бисквитных и песочных кондитерских изделий	

бисквитного и песочного теста и кондитерских изделий из него разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.. Организация хранения готовых бисквитных и песочных 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.	
Тема 2.3 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварного теста и кондитерских изделий из него разнообразного ассортимента**	**Содержание**	12
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению заварных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых заварных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления заварных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий	
Тема 2.4 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеного пресного теста и кондитерских изделий из него разнообразного ассортимента**	**Содержание**	12
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению слоенных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых слоенных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления слоенных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий	
Тема 2.5 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушного, воздушно-орехового, миндального, крошкового теста и кондитерских изделий из него разнообразного ассортимента**	**Содержание**	12
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению воздушных и воздушно-ореховых кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых воздушных, воздушно-ореховых, миндальных, крошковых кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления воздушных, воздушно-ореховых, миндальных, крошковых кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПП.06 ПМ.06 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста		**108**
Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста		
Тема 1.1 **Приготовление, оформление, блюд из овощей, круп, макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки Приготовление, оформление, супов и соусов**	**Содержание** Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	54
Тема 1.2 **Приготовление, блюд из мяса и домашней птицы и гарниров к ним. Приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы Приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков**	**Содержание**	54
	Подготовка, обработка различными методами сладких блюд и напитков адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления блюд	

	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) соответствие процессов обработки сырья и приготовления сладких блюд и напитков стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПП.07 ПМ.07 Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания		**72**
Раздел 1 Обслуживание и расчет посетителей на предприятиях общественного питания		
Тема1.1 **Выполнение подготовки торгового зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.**	**Содержание**	36
	Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места, охране труда при работе в производственных цехах и в торговых, подсобных помещениях. Изучение структуру производства и организацию работы в производственных цехах. Ознакомление с организацией работы в торговых помещениях предприятий общественного питания.	
Тема 1.2 **Обслуживание потребителей организации общественного питания**	**Содержание**	36
	Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) Подготовка (досервировки, пересервировки) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления , оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина .-4-е изд., стер. М.: Издательский центр « Академия», 2023.- 256 с.

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

3.Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /М.В. Епифанова.- М.: Образовательно- издательский центр « Академия»,2023.-208с.

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

5..И.Н. Иванова Рисование и лепка : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.,Издательский центр « Академия» , 2021.

6.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.-256с.

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

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

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

10. 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.

11.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.- 240с.

12.Счесленок Л.Л Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования .-№-е изд.,стер.-М.: Издательский центр « Академия»,2021.- 208с.

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Готовим.ру. Сайт кулинарных рецептов [Электронный ресурс] // Готовим.ру: информ.-справочный портал. URL: https://www.gotovim.ru, вход свободный.

2. Гастрономъ. Сайт кулинарных рецептов [Электронный ресурс] // Гастрономъ: информ.-справочный портал. URL: https://www.gastronom.ru/, вход свободный.

3. Хлебопечка.ру. Сайт кулинарных рецептов [Электронный ресурс] // Хлебопечка.ру: информ.-справочный портал. URL: http://hlebopechka.ru/, вход свободный.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике, отчет по практике
	ПК1.1.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПК 1.2	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
	ПК 1.3	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
	ПК 1.4	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	

ПП.02	ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике, отчет по практике
	ПК 2.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом	
	ПК 2.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
	ПК 2.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.4	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.5	. Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
	ПК 2.7	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	ПК 2.8	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
ПП.03	ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике, отчет по практике
	ПК 3.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 3.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	

	ПК 3.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
ПП.04	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	Дневник, фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике, отчет по практике
	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
ПП.05	ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике, отчет по практике
	ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
ПП.06	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике, отчет по практике
	ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, составление	

		заявок на сырье и полуфабрикатов для приготовления блюд	
	ПК 6.2	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
	ПК 6.3	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
	ПК 6.4	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
	ПК 6.5	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
	ПК 6.6	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
	ПК 6.7	Осуществлять приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	
ПП.07	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике, отчет по практике
	ПК 7.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	
	ПК 7.2	Осуществлять проверку состояния столовой посуды и приборов	
	ПК 7.3	Выполнять сервировку стола с учетом особенностей мероприятия	
	ПК 7.4	Обслуживать потребителей организаций общественного питания	
	ПК7.5	Выполнять подготовку зала организации питания перед его закрытием	