**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»** 5](#_Toc168384173)

[**«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** 126](#_Toc168384185)

[**«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** 190](#_Toc168384195)

[**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** 182](#_Toc168384204)

[**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** 222](#_Toc168384217)

[«ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий» 261](#_Toc168384229)

**Приложение 2.1**

**к ОПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[**1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...3**](#_Toc162370387)

[1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программ…......3](#_Toc162370388)

[1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……… ………..………3](#_Toc162370389)

[1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……………………… ……………….11](#_Toc162370390)

[**2. Структура и содержание профессионального модуля…………...……………………..**12](#_Toc162370391)

[2.1. Трудоемкость освоения модуля…………………………………………………………..12](#_Toc162370392)

[2.2. Структура профессионального модуля…………………………………………………..14](#_Toc162370393)

[2.3. Содержание профессионального модуля………………..……………………………….15](#_Toc162370394)

[**3. Условия реализации профессионального модуля…………….………………………...2**8](#_Toc162370397)

[3.1. Материально-техническое обеспечение………………………………………...………..28](#_Toc162370398)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение…………………………………….………………...28](#_Toc162370399)

[**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……………**31](#_Toc162370400)

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

* 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** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;  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; оформлять результаты поиска | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;  приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации | - |
| ОК 03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  применять современную научную  профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | содержание актуальной нормативно-правовой документации;  современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования | - |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  основы проектной деятельности | - |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов и построения устных сообщений. | - |
| ОК 06 | понимать иописывать значимость своей профессии*;* применять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;  значимость профессиональной деятельности по профессии;  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения | - |
| ОК 07 | соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  пути обеспечения ресурсосбережения | - |
| 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 профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии*;*  средства профилактики перенапряжения | - |
| ОК 09 | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  использовать современное программное обеспечение | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности | - |
| 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 объяснить 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 | - |
| ОК 11 | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования | основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности  правила разработки бизнес-планов  порядок выстраивания презентации  кредитные банковские продукты | - |
| 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 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;  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 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовки 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 | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК 1.2 | 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 | обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, 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 ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-  нии 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, учет реализованных полуфабрикатов;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе | 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, 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 приготовления полуфабрикатов;  техника порционирования (комплек-  тования), 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 | приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| 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 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 | 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, 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.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления 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 | приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
|  |

**1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| **1** |  |  | МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | **38** | Увеличено количество часов на  МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет». |
| **2** |  |  | МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | **102** | Увеличено количество часов на МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет». |
| **3** |  |  | Учебная практика по ПМ.01 | **36** | Увеличено количество часов на учебную практику в ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю. |
| **4** |  |  | Производственная практика по ПМ.01 | **36** | Увеличено количество часов на производственную практику в ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю. |

**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** | **260** | **180** |
| **Курсовая работа (проект)** | **-** | **-** |
| **Самостоятельная работа** | **14** |  |
| **Практика, в т. ч.:** |  |  |
| **учебная** | **72** | **72** |
| **производственная** | **72** | **72** |
| **Промежуточная аттестация в т. ч.:**  МДК 01.01 в форме комплексного экзамена  МДК 01.02 в форме комплексного экзамена  УП 01  ПП 01  ПМ.01 в форме квалификационного экзамена | **8**  **8**  **6** | **6** |
| **Всего:** | **440** | **330** |

* 1. **Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | | |
| Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа*,* | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* |
| ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 | **Раздел 1.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 100 | 96 | 96 | 66 |  | 4 | 8 |  |  |
| ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 | **Раздел 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 174 | 164 | 164 | 114 |  | 10 | 8 |  |  |
| Учебная практика | **72** |  |  |  |  |  |  | **72** |  |
| Производственная практика | **72** |  |  |  |  |  |  |  | **72** |
| Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена | **22** |  |  |  |  |  | *6* |  |  |
| ***Всего:*** | ***440*** | ***260*** |  | ***180*** |  | ***14*** | ***22*** | ***72*** | ***72*** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч** | **Код ПК, ОК** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  |  |  |
| **Раздел 1.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | **100** |
| **МДК. 01.01.**  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | **100** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | **Содержание** | **15** | ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. |  |
| 1. Способы кулинарной обработки сырья, приготовления, полуфабрикатов из него с учетом безопасности и качества продукции. ХАССп и СанПиН. Упаковка на вынос или для транспортирования полуфабрикатов |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |  |
| **Практическое занятие 1.** Работа со Сборником рецептур (раздел потери при механической обработке овощей) | 2 |  |
| **Практическое занятие 2.** Работа с технологической документацией | 4 |  |
| **Практическое занятие 3**. Составление заявки на сырье | 6 |  |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | **Содержание** | **18** | ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4  ОК 01-ОК 11 |
| 1. Организация работ в овощном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов |  |
| 2. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для мойки овощей и грибов, для нарезки, протирания |
| 3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю, инструментам. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **14** |  |
| **Практическое занятие 4.** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 2 |  |
| **Практическое занятие 5.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины) | 4 |  |
| **Практическое занятие 6.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (овощерезки) | 4 |  |
| **Практическое занятие 7.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (протирочной машины) | 2 |  |
|  | **Практическое занятие 8.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе упаковки и вакумирования овщей и грибов | 2 |  |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | **Содержание** | **29** | ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. |  |
| 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации, санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю, инструментов, посуды для обработки рыбы. |
| 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **20** |  |
| **Практическое занятие 9.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки рыбы | 2 |  |
| **Практическое занятие 10.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для приготовления полуфабрикатов из рыбы | 4 |  |
| **Практическое занятие 11.** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины. | 2 |  |
| **Практическое занятие 12.** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации ручной рыбочистки | 2 |  |
| **Практическое занятие 13.** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации электромясорубки | 4 |  |
|  | **Практическое занятие 14.** Работа со Сборником рецептур(% отходов при обработке различных видов рыб) | 6 |  |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | **34** | ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. |
| 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря,инструментов |
| 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **20** |  |
| **Практическое занятие 15.** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов | 2 |  |
| **Практическое занятие 16.** Организация рабочих мест по обработке мяса. | 2 |  |
| **Практическое занятие 17.** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов | 2 |  |
| **Практическое занятие 18.** Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи. | 2 |  |
| **Практическое занятие 19.** Организация рабочих мест по обработке кролика | 2 |  |
| **Практическое занятие 20.** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 2 |  |
| **Практическое занятие 21.** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера | 2 |  |
|  | **Практическое занятие 22.** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации фаршемешалки | 2 |  |
|  | **Практическое занятие 23.** Работа со Сборником рецептур(% отходов при обработке мяса, мясных продуктов, птицы) | 4 |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:**  1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  4.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | **4** |  |
| **Раздел 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | **174** |  |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | **174** |  |
| **Тема 2.1** | **Содержание** | **24** |  |
| Обработка, нарезка,  формовка овощей и грибов | 1. 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 и грибов | ***6*** | ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 |
| 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов |
| 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | ***18*** |  |
| **Практическое занятие 1.** Решение задач на нахождение процента отходов при механической обработке овощей и грибов | 4 |  |
| **Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. | 4 |  |
| **Лабораторная работа 2.**  Обработка, нарезка корнеплодов | 2 |  |
| **Лабораторная работа 3.** Обработка, нарезка плодовых, капустных | 2 |  |
|  | **Лабораторная работа 4.** Обработка, нарезка, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. | 2 |  |
|  | **Лабораторная работа 5.** Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. | 2 |  |
|  | **Лабораторная работа 6.** Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | 2 |  |
| **Тема 2.2.**  Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **14** | ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья |  |
| 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья |
| 3. 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. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности,  условия и сроки хранения обработанной рыбы |
| 4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |  |
| **Практическое занятие 2.** Решение задач на определение процента отходов при механической обработке разных видов рыб | 6 |  |
| **Тема 2.3**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **Содержание** | **38** | ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. |
|  |
| 2. 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. |
| 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **28** |
| **Лабораторная работа 8.** Обработка рыбы с костным скелетом. | 6 |
| **Лабораторная работа 9.** Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | 6 |
| **Лабораторная работа 10.** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 6 |
| **Лабораторная работа 11.** Приготовление полуфабрикатов из рыбной кнельной массы | 4 |
| **Лабораторная работа 12.** Обработка нерыбного водного сырья | 6 |
| **Тема 2.4**  Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **18** | ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. |  |
| 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. |
| 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. |
| 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1010** |  |
| **Практическое занятие 3.** Решение задач на определение процента отходов при механической обработке мяса | 6 |  |
| **Практическое занятие 4.** Решение задач на определение процента отходов при механической обработке мясных субпродуктов | 4 |  |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **44** | ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.  2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.  3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **36** |
| **Лабораторная работа 13.** Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. | 4 |
| **Лабораторная работа 14.** Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса. | 4 |
| **Лабораторная работа 15.** Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 6 |
| **Лабораторная работа 16.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом | 6 |
| **Лабораторная работа 17.** Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой мясной массы | 6 |
| **Лабораторная работа 18.** Приготовление панады для котлетной мясной массы | 4 |
| **Лабораторная работа 19.** Приготовление полуфабрикатов из котлетной мясной массы | 6 |
| **Тема 2.6**  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **8** | ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 |
| 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения  домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.  2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней  птицы, дичи, кулинарное назначение. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Практическое занятие 5**. Решение задач на определение процента отходов при механической обработке птицы | 4 |  |
| **Тема 2.7**  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **18** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ПК 1.1; ПК 1.2  ПК 1.3; ПК 1.4;  ОК 01-ОК 11 |
| 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа 8.** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | 6 |  |
| **Лабораторная работа 9.** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 6 |  |
| **Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2**  1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  4.Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  5.Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.  6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.  7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  8.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.  9.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | **10** |  |
| **Учебная практика ПМ 01**  **Виды работ:**  1.Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой 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 учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.  3.Размораживать мороженую потрошенную 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.  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 охлажденном 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 учетом принятых норм взаимозаменяемости. | | **72** |  |
| **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 соответствия заявке перед началом работы.  3.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом 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 учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  8.Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.  9.Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | **72** |  |
| **Промежуточная аттестация** | | **22** |  |
| **Всего** | | **440** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1 Материально-техническое оснащение

## Кабинет(ы) *«*Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства»,»Товароведения продовольственных товаров» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана»,оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## Мастерская (ие) и зоны по видам работ Учебно-производственная мастерская «Поварское дело», оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Оснащенные базы практики:** ООО «Сбалансированное питание», ООО «Четыре сезона», Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ».

**3.2 Учебно-методическое обеспечение**

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

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 400 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
4. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022
7. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510096
8. 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, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532531
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513899
10. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519979

## 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-01 М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
13. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
15. 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.
16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
21. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
22. 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].
23. 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].
24. 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.
25. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
26. 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
27. 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
28. 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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций,**  **формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки результата** | **Формы контроля и методы оценки** |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места поварав 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 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; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены;  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - решения ситуационных задач, тестового контроля;  - заданий по учебной и производственной практикам; |
| **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. | 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 полуфбрикатов, 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; * адкватность 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 |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены;  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - решения ситуационных задач, тестового контроля;  - заданий по учебной и производственной практикам; |
| **ОК. 02**  Использовать современные средства поиска, анализа  и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | * 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; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;   - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |  |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |  |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |  |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | * понимание значимости своей профессии |  |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
| **ОК. 08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | * использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, * достижения жизненных и профессиональных целей; * применять двигательных функций в профессиональной деятельности; * использование средств профилактики перенапряжения характерных для данной профессии. |  |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |  |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |  |
| **ОК. 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | * выявлять достоинства и недостатки коммерческой деятельности предприятий питания, * предлагать усовершенствования рецептур, прорабатывать новые блюда и напитки согласно спросу на рынке и актуальным направлениям приготовления, * презентовать идеи блюд в меню |  |

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3](#_Toc162370387)

[1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3](#_Toc162370388)

[1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3](#_Toc162370389)

[1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 29](#_Toc162370390)

[2. Структура и содержание профессионального модуля 30](#_Toc162370391)

[2.1. Трудоемкость освоения модуля 30](#_Toc162370392)

[2.2. Структура профессионального модуля 31](#_Toc162370393)

[2.3. Содержание профессионального модуля 32](#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля 55](#_Toc162370397)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 55](#_Toc162370398)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 56](#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 58](#_Toc162370400)

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

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

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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.

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 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составить план действия; определить необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | *-* |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем | 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; оформлять результаты поиска | номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации | *-* |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 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 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 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 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | описывать значимость своей профессии | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии |  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |  |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | 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 профессии. | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. |  |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках | 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 объяснить 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 |  |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; | основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |  |
| 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 | * 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; * 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   своевременно оформлять заявку на склад | * 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; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и * нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых 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 дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов | * 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 |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,  отваров разнообразного ассортимента | * 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;  - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;  - 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 | * сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; * температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; * санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; * техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров 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 | подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации супов разнообразного ассортимента | * 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;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки супов;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;  - определять степень готовности супов;  - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;   * проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке | * 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;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки супов;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;  - определять степень готовности супов;  - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;   * проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке | * 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 |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | * 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 пассеровку, 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 | * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; * методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; * органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; * ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; * температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; * правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; * правила размораживания и разогрева 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 | приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,  макаронных изделий разнообразного ассортимента | * 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:   - замачивать сушеные;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и собственном соку;  - жарить сырые и предварительно отваренные;  - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать;  - готовить овощные пюре;  - готовить начинки из грибов;   * определять степень 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 мааронных 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;  - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;  - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;  - готовить пюре из бобовых;   * определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; * рассчитывать соотношение жидкости и основновного 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 подачи 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; * хранитьсвежеприготовленные, 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 | * 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:   - замачивать сушеные;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и собственном соку;  - жарить сырые и предварительно отваренные;  - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать;  - готовить овощные пюре;  - готовить начинки из грибов;   * определять степень 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 мааронных 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;  - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;  - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;  - готовить пюре из бобовых;   * определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; * рассчитывать соотношение жидкости и основновного 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 подачи 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; * хранитьсвежеприготовленные, 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 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 |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | * 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 издлий 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, 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 бездрожжевое (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;  - 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; * соблюдать выход при порционировании; * 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; * хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * 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 | * 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 издлий 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, 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 бездрожжевое (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;  - 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; * соблюдать выход при порционировании; * 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; * хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * 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 | * 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 |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | * 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, закуок 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 в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * 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 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; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | * 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, закуок 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 в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * 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 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; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | * 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 |
| 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 | * 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, закуок 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  - варить 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 и на пару;  - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  - жарить пластованные тушки птицы под прессом;  - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, 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; * хранитьсвежеприготовленные, 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; * владеть профессиональной терминологией;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | * 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, закуок 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  - варить 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 и на пару;  - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  - жарить пластованные тушки птицы под прессом;  - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, 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; * хранитьсвежеприготовленные, 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; * владеть профессиональной терминологией;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | * 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 |

1.3. Обоснование часов вариативной части

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| 1 |  |  | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 24 | Углубления подготовки обучающегося, определяемой содержанием обязательной части |
| 2 |  |  | Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 172 | Расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации |
|  |  |  | УП | 36 | Расширения компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. |
|  |  |  | ПП | 36 | Расширения компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. |

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 | 495 | 481 |
| Самостоятельная работа | 25 | 15 |
| Практика, в т.ч.: | 144 | 144 |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 72 | 72 |
| Промежуточная аттестация, в том числе:  МДК ХХ.01 в форме …  МДК ХХ.ХХ в форме …  УП 02  ПП 02ПМ 02 | 6 | - |
| Всего | **670** | **640** |

2.2. Структура профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 | **Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 124 | 100 | 124 | 114 | **10** |  |  |
| ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 | **Раздел 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 396 | 396 | 396 | 381 | **15** |  |  |
|  | Учебная практика | **72** | **72** |  |  |  | **72** |  |
|  | Производственная практика | **72** | **72** |  |  |  |  | **72** |
|  | Промежуточная аттестация | **6** |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | **670** | **640** | **520** | **495** | **25** | **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** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  | **Обязат. часть ОП** |  |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | **114** |  |
| **МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | **114** |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд,  кулинарных изделий и закусок | **Содержание** |  |  |
| 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **8** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | **Содержание** |  |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос | 8 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации |  |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |  |
| **Практическое занятие 1**. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов. | **4** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Практическое занятие 2**. Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре. | **4** |
| **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления бульонов, различных групп супов. | **4** |
| **Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов для приготовления бульонов, различных групп супов. | **4** |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | **4** |
| **Практическое занятие 6**. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе варки бульонов, отваров, супов. | **4** |
| **Практическое занятие 7**. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов в процессе варки бульонов, отваров, супов. | **4** |
| **Практическое занятие 8**. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов. | **4** |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | **Содержание** |  |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос | 8 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |  |
| **Практическое занятие 9.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов. | **4** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Практическое занятие 10.** Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре. | **4** |
| **Практическое занятие 11.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления бульонов, различных групп супов. | **4** |
| **Практическое занятие 12.** Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | **4** |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** |  |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос | 10 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд,  кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |  |
| **Практическое занятие 13.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде. | **4** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Практическое занятие 14.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде. | **4** |
| **Практическое занятие 15.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде. | **4** |
| **Практическое занятие 16.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде. | **4** |
| **Практическое занятие 17.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде. | **4** |
| **Практическое занятие 18.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде. | **4** |
| **Практическое занятие 19.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа. | **4** |
| **Практическое занятие 20.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей. | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **10** |  |
| **Раздел 2. Процессы 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** | | **381** |  |
| **Тема 2.1.** Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | **Содержание** | **14** |  |
| **1.** Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **2.**Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров | 2 |
| **3.** Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос | 2 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **Содержание** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов | 2 |  |
| 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка  гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса | 2 |
| 4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями | 2 |
| 5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос | 2 |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |  |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (щей) | **6** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (борщей) | **6** |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (рассольников) | **6** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (солянок) | **6** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (супов картофельных) | **6** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (супов с крупами) | **6** |
|  | **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (бобовыми) | **6** |
| **Лабораторная работа 8.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (макаронными изделиями) | **6** |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | **Содержание** |  |  |
| 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 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |  |
| **Лабораторная работа 9.** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | **6** |  |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **Содержание** |  |  |
| 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |  |
| **Лабораторная работа 10.** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | **6** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Тема 2.5.** Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов | **Содержание** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства | 2 |
| **Тема 2.6.** Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **Содержание** |  |  |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов | 2 |
| 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | 2 |
| 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных | 2 |
| 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных | 2 |
| 6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства | 2 |
| 7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |
| **Практическое занятие 21.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | **4** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Практическое занятие 22.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | **4** |
| **Тема 2.7.** Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, со-  усов на сливках | **Содержание** |  |  |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов | 2 |
| **Тема 2.8.** Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских,  диетических соусов | **Содержание** |  |  |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | 2 |
| **Тема 2.9.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. 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, подготовка к использованию пряностей, приправ. | 2 |
| 3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов | 2 |
| **5. П**равила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева.  Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |
| **Тематика лабораторных и практических занятий** |  |  |
| **Лабораторная работа 11.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей. | **6** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Лабораторная работа 12.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей. | **6** |
| **Лабораторная работа 13.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных грибов | **6** |
| **Лабораторная работа 14.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных грибов | **6** |
| **Лабораторная работа 15.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей | **6** |
| **Лабораторная работа 16.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей | **6** |
| **Лабораторная работа 17.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных грибов | **6** |
| **Лабораторная работа 18.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей | **6** |
| **Лабораторная работа 19.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных грибов | **6** |
| **Тема 2.10.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из  круп и бобовых и макаронных изделий | **Содержание** |  |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. |  | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. | 2 |
| 3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.Подбор соусов | 2 |
| 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| 5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.Подбор соусов | 2 |  |
| 6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |  |
| **Тематика лабораторных занятий** |  |  |
| **Лабораторное занятие 20.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп. | **6** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Лабораторное занятие 21.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых. | **6** |
| **Лабораторное занятие 22.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий. | **6** |
| **Тема 2.11.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **Содержание** |  |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра |  | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка  ароматических веществ. | 2 |
| 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра | 2 |
| 4. 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. |
| 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |
| **Практические занятия** |  |  |
| **Практическое занятие 23.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц с учетом взаимозаменяемости продуктов | **4** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Практическое занятие 24.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов | **4** |
| **Практическое занятие 25.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | **4** |
| **Тема 2.12.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Содержание** |  |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки |  | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. | 2 |
| 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста |
| 4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. | 2 |
| 5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |  |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** |  |  |
| **Лабораторная работа 23.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц | **6** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Лабораторная работа 24.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога | **6** |
| **Лабораторная работа 25.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки | **6** |
| **Тема 2.13.** Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. | 2 |
| 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа |
| **Тема 2.14.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** |  |  |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2  2  2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |  |
| **Лабораторная работа 26.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы | **6** |  |
| **Лабораторная работа 27.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы | **6** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Лабораторная работа 28.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной | **6** |
| **Лабораторная работа 29.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы | **6** |
| **Лабораторная работа 30.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | **6** |
| **Тема 2.15.** Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями | 2 |
| 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа |
| **Тема 2.16.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **Содержание** |  |  |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | 2 |  |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |  |
|  | **Тематика практических и лабораторных занятий** |  |  |
| **Лабораторное занятие 31.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в отварном, припущенном виде. | **6** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Лабораторное занятие 32.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в жареном виде | **6** |
| **Лабораторное занятие 33.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в жареном виде | **6** |
| **Лабораторное занятие 34.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | **6** |
| **Лабораторное занятие 35.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в тушеном (с соусом и без) виде | **6** |
| **Лабораторное занятие 36.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в запеченном (с соусом и без) виде | **6** |
| **Лабораторное занятие 37.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде | **6** |
| **Лабораторное занятие 38.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде | **6** |
| **Тема 2.17.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** |  |  |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) | 2 | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания,  типов питания | 2 |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** |  |  |
| **Лабораторное занятие 39.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы. | **6** | ПК 2.1; ПК 2.2  ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8  ОК01-ОК11 |
| **Лабораторное занятие 40.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи. | **6** |
| **Лабораторное занятие 41.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика | **6** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиции онных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **15** |  |
|  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | **72** |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ :**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для   транспортирования.   1. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 2. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 3. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. 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.). 5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответ-   ствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос  Экзамен | | **72**  **6** |  |
|  |
| **Всего** | | **670** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Лаборатория «**Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность);Шкаф холодильный; Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор; Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Авт-сос.А.И.Здобновидр.М.: Лада,2018.-688
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
5. Богачева А.А. Приготовление блюд из рыбы : учеб.пособие.– Ростов н/Д.: Феникс, 2018.- 173 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.
4. 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
5. 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
6. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

**3.2.2. Дополнительные источники**

1.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

2.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения   
профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Критерии оценки результата  (показатели освоенности компетенций)** | **Формы контроля и методы оценки** |
| **ПК 2.1.**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  экзамене по МДК; |
| **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 | - Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда; * аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01.**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессион.альной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |  |
| **ОК 02.**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * 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; |
| **ОК03.**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК 05.**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК 09.**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3](#_Toc162370387)

[1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3](#_Toc162370388)

[1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3](#_Toc162370389)

[1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 19](#_Toc162370390)

[2. Структура и содержание профессионального модуля 20](#_Toc162370391)

[2.1. Трудоемкость освоения модуля 20](#_Toc162370392)

[2.2. Структура профессионального модуля 22](#_Toc162370393)

[2.3. Содержание профессионального модуля 32](#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля 32](#_Toc162370397)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 32](#_Toc162370398)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 34](#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 36](#_Toc162370400)

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**
     1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Сервис, оказание услуг населению».

**1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;  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; оформлять результаты поиска | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;  приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации | - |
| ОК 03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  применять современную научную  профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | содержание актуальной нормативно-правовой документации;  современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования | - |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  основы проектной деятельности | - |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов и построения устных сообщений. | - |
| ОК 06 | понимать иописывать значимость своей профессии*;* применять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;  значимость профессиональной деятельности по профессии;  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения | - |
| ОК 07 | соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  пути обеспечения ресурсосбережения | - |
| 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 профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии*;*  средства профилактики перенапряжения | - |
| ОК 09 | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  использовать современное программное обеспечение | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности | - |
| 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 объяснить 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 | - |
| ОК 11 | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования | основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности  правила разработки бизнес-планов  порядок выстраивания презентации  кредитные банковские продукты | - |
| 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-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов  выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению 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, закусок;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовки 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;  условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;  правила оформления заявок на склад | 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 (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
|  |
| 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;  пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного;  доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  готовить производные соуса майонез;  корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления 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 | 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 холодных соусов и заправок;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления 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 | приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче |
| ПК 3.3 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и 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 санитарногигиенические требования при приготовления 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;  рассчитывать стоимость,  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  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 приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;  правила хранения салатов разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;  правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| ПК 3.4 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:  нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  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 з овощей, грибов;  измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  доводить до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления 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;  соблюдать выход при порционировании;  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 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления 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 | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| ПК 3.5 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;  организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;  нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;  замачивать желатин, готовить рыбное желе;  украшать и заливать рыбные продукты порциями;  вынимать рыбное желе из форм;  доводить 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 санитарногигиенические требования при приготовления 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;  соблюдать выход при порционировании;  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 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления 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 хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;  правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| 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 продктов, домашней птицы, дичи  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  порционировть отварную, жареную, запеченую 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 санитарногигиенические требования при приготовления 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 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 | 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, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления 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, 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 | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |

**1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| **1** |  |  | МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | **20** | Увеличено количество часов на МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента в ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет». |
| **2** |  |  | МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | **132** | Увеличено количество часов на МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента в ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет». |
| **3** |  |  | ПП Производственная практика по ПМ 03 | **72** | Увеличено количество часов на производственную практику в ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю |

* 1. **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** | **308** | **218** |
| **Курсовая работа (проект)** | **-** | **-** |
| **Самостоятельная работа** | **20** |  |
| **Практика, в т. ч.:** |  |  |
| **учебная** | **72** | **72** |
| **производственная** | **144** | **144** |
| **Промежуточная аттестация в т. ч.:**  МДК 01.01 в форме комплексного экзамена  МДК 01.02 в форме комплексного экзамена  УП 01  ПП 01  ПМ.01 в форме квалификационного экзамена | **8**  **8**  **6** | **6** |
| **Всего:** | **566** | **440** |

* + 1. **Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | | |
| Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа*,* | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* |
| ПК 3.1.- ПК 3.6  ОК01-ОК11 | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 120 | 110 | 110 | 80 |  | 10 | 8 |  |  |
| ПК 3.1.- ПК 3.6  ОК01-ОК11 | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | 208 | 198 | 198 | 138 |  | 10 | 8 |  |  |
|  | Учебная практика | **72** |  |  |  |  |  |  | **72** |  |
|  | Производственная практика | **144** |  |  |  |  |  |  |  | **144** |
|  | Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена | **22** |  |  |  |  | | *6* |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***566*** | ***308*** |  | ***218*** |  | ***20*** | *22* | ***72*** | ***144*** |

* + 1. **Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч** | **Код ПК, ОК** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | 120 |  |
| **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | 120 |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **24** | ПК 3.1.- ПК 3.6  ОК01-ОК11 |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. | 12 |
| 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. |
| 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к  реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Практическое занятие 1**. Работа со Сборником рецептур (раздел холодные блюда и закуски) | 6 |
| **Практическое занятие 2**. Решение ситуационной задачи по планированию холодного цеха с учетом последовательности этапов | 6 |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** | **86** |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.  2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.   1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».   4.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос | 18 |
|  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **68** |
| **Практическое занятие 3.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. | 4 |
| **Практическое занятие 4.**. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов | 6 |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок | 6 |
| **Практическое занятие 6.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера,. | 6 |
| **Практическое занятие 7.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки | 6 |
| **Практическое занятие 8.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок | 6 |  |
|  | **Практическое занятие 9.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования | 6 |  |
| **Практическое занятие 10.** Тренинг, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных | 6 |
| **Практическое занятие 11.** Тренинг, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов интенсивного охлаждения | 6 |
| **Практическое занятие 12.** Тренинг, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: раздаточных линий | 6 |
| **Практическое занятие 13.** Тренинг по организации работы «Шведской линии» | 6 |
|  | **Практическое занятие 14.** Тренинг по организации расчетов с потребителями при отпуске продукции | 4 |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 10 |  |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | **208** |  |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | **208** |  |
| **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | **Содержание** | **26** | ПК 3.1.- ПК 3.6  ОК01-ОК11 |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства | 10 |
| 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 холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) |
| 3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий,  смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. |
| 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **16** |
| **Практическое занятие 15.** Составление технологических карт | 4 |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление холодных соусов (Соус майонез и его производные, соусы на основе сливок, соусы на основе сметаны). | 4 |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление холодных заправок, эмульсий | 4 |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление фруктовых, овощных пюре, молочнокислых продуктов | 4 |  |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **50** | ПК 3.1.- ПК 3.6  ОК01-ОК11 |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. | 14 |
| 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент,  рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов |
| 3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. |
| 4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира |  |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **36** | ПК 3.1.- ПК 3.6  ОК01-ОК11 |
| **Практическое занятие 16.** Расчет количества сырья для приготовления салатов из сырых овощей. Составление технологических карт. | 4 |
| **Практическое занятие 17.** Расчет количества сырья для приготовления салатов из вареных овощей. Составление технологических карт. | 4 |
| **Практическое занятие 18.** Составление бракеражных таблиц. | 4 |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком. | 4 |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. | 4 |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск салатов национальных кухонь мира из сырых овощей (Фаттуш – марокканская кухня, Табуле – ливанская кухня, Ширази – иранская кухня) | 4 |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной). | 4 |
|  | **Лабораторная работа 8.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). | 4 |  |
|  | **Лабораторная работа 9.** Приготовление, оформление и отпуск салатов национальных кухонь мира из вареных овощей (Росолье – эстонская кухня, Французский картофельный салат). | 4 |  |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | **Содержание** | **60** |  |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. | 18 | ПК 3.1.- ПК 3.6  ОК01-ОК11 |
| **2.** Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. |
| **3.** Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.** |
| **4.** Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. |
| 6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| **7.** Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». |
| **8.** Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **42** | ПК 3.1.- ПК 3.6  ОК01-ОК11 |
| **Практическое занятие 19.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов (открытых, закрытых) | 4 |
| **Практическое занятие 20.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов (закусочных), с учетом форм обслуживания | 4 |
| **Практическое занятие 21.** Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок. Составление технологических карт | 4 |
| **Практическое занятие 22.** Составление бракеражных таблиц | 4 |
| **Лабораторная работа 10**. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых. | 4 |
| **Лабораторная работа 11**. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, валованов, корзиночек, профитролей. | 6 |  |
| **Лабораторная работа 12**. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей. | 4 |  |
| **Лабораторная работа 13**. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы. | 6 |  |
| **Лабораторная работа 14**. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы | 6 |  |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | **Содержание** | **62** | ПК 3.1.- ПК 3.6  ОК01-ОК11 |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. | 18 |
| 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. |  |
| 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров,  соусов, заправок. Оформление тарелки |
| 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) |
| 5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| 6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы  для отпуска на вынос. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **44** | ПК 3.1.- ПК 3.6  ОК01-ОК11 |
|  | **Практическое занятие 23.** Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из рыбы. Составление технологических карт | 4 |
| **Практическое занятие 24.** Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из нерыбного водного сырья. Составление технологических карт | 4 |
| **Практическое занятие 25.** Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из мяса. Составление технологических карт | 4 |
| **Практическое занятие 26.** Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из мясных продуктов. Составление технологических карт | 4 |
| **Практическое занятие 24.** Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из пятницы. Составление технологических карт | 4 |
| **Лабораторная работа 15.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 16.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 17.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 18.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **10** |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение   до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.   1. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 2. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.   Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | | **72** |  |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. 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. | | **144** |  |
| **Всего** | | **544** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1 Материально-техническое оснащение

## Кабинет(ы) *«*Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства»,»Товароведения продовольственных товаров» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана»,оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## Мастерская (ие) и зоны по видам работ Учебно-производственная мастерская «Поварское дело», оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Оснащенные базы практики:** ООО «Сбалансированное питание», ООО «Четыре сезона», Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ».

**3.2 Учебно-методическое обеспечение**

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

## Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсоква: Академия, 2023. – 400 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, 2019. – 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. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
5. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

## Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. 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, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532531

13. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519979

14. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516221

15. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514540

## Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
11. 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].
12. 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].
13. 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.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. 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»].
16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758) [show\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)
17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.
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. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих**  **компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки результатов** | **Формы и методы оценки** |
| **ПК 3.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  разнообразного  ассортимента в соответствии с инструкциями и  регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;   - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; | Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены;  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - решения ситуационных задач, тестового контроля;  - заданий по учебной и производственной практикам; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам |  |
| **ПК 3.2.**  Осуществлять приготовление,  непродолжительное  хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | 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; |  |
| **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного  ассортимента | - 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; |
| **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК 3.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | * 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; |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПК 3.6.**  Осуществлять приготовление,  творческое оформление и  подготовку к реализации  холодных блюд из мяса,  домашней птицы, дичи  разнообразного  ассортимента |  | * 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 |  |
| **ОК 01** Выбирать решения профессиональной  деятельности,  применительно к различным контекстам. |  | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;   адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;   * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев * оценки и рекомендаций по улучшению плана | Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены;  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - решения ситуационных задач, тестового контроля;  - заданий по учебной и производственной практикам; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,  необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * 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; |  |
| **ОК.03**  Планировать и  реализовывать  собственное  профессиональное и  личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |  |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную  коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и  культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |  |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии |  |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей  среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
| **ОК. 08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | * использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, * достижения жизненных и профессиональных целей; * применять двигательных функций в профессиональной деятельности; * использование средств профилактики перенапряжения характерных для данной профессии. |  |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языке |  | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |
| **ОК. 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |  | * выявлять достоинства и недостатки коммерческой деятельности предприятий питания, * предлагать усовершенствования рецептур, прорабатывать новые блюда и напитки согласно спросу на рынке и актуальным направлениям приготовления, * презентовать идеи блюд в меню |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**2023 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3](#_Toc162370387)

[1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3](#_Toc162370388)

[1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3](#_Toc162370389)

[1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 29](#_Toc162370390)

[2. Структура и содержание профессионального модуля 30](#_Toc162370391)

[2.1. Трудоемкость освоения модуля 30](#_Toc162370392)

[2.2. Структура профессионального модуля 31](#_Toc162370393)

[2.3. Содержание профессионального модуля 32](#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля 55](#_Toc162370397)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 55](#_Toc162370398)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 56](#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 58](#_Toc162370400)

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**
     1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

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[[1]](#footnote-1):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |  |
| анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; |
| определять этапы решения задачи; | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; | методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| составить план действия; | структуру плана для решения задач; |
| определить необходимые ресурсы; | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |  |
| реализовать составленный план; |  |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации; | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; |  |
| определять необходимые источники информации; | приемы структурирования информации; |  |
| планировать процесс поиска; | формат оформления результатов поиска информации |  |
| структурировать получаемую информацию; |  |  |
| выделять наиболее значимое в перечне информации; |  |  |
| оценивать практическую значимость результатов поиска; |  |  |
| оформлять результаты поиска |  |  |
| ОК 03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; | содержание актуальной нормативно-правовой документации; |  |
| применять современную научную профессиональную терминологию; | современная научная и профессиональная терминология; |  |
| определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | возможные траектории профессионального развития и самообразования |  |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды; | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |  |
| взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | основы проектной деятельности |  |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста; |  |
|  | правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |
| ОК 06 | понимать иописывать значимость своей профессии*;* | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |  |
| применять стандарты антикоррупционного поведения | значимость профессиональной деятельности по профессии; |  |
|  | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |  |
| ОК 07 | соблюдать нормы экологической безопасности; | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |  |
| определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |  |
|  | пути обеспечения ресурсосбережения |  |
| ОК 08 | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; |  |
| применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; | основы здорового образа жизни; |  |
|  | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии*;* |  |
|  | средства профилактики перенапряжения |  |
| ОК 09 | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; | современные средства и устройства информатизации; |  |
| использовать современное программное обеспечение | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |  |
| ОК 10 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; |  |
| участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); |  |
| строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; |  |
| кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); | особенности произношения; |  |
| писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| ОК 11 | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; | основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности |  |
| определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; | правила разработки бизнес-планов |  |
| определять источники финансирования | порядок выстраивания презентации |  |
|  |  | кредитные банковские продукты |  |
| ВД | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | |
| ПК 4.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; | организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
| соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; | требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; |
| соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | правила утилизации отходов; |
| подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; |
| соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
| выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных | условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| и горячих сладких блюд, десертов, напитков | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления 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; | правила оформления заявок на склад |
| осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; |
| обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| своевременно оформлять заявку на склад |
| ПК 4.2 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| выбирать, подготавливать ароматические вещества; | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; |
| том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: | органолептические способы определения готовности; |
| готовить сладкие соусы; | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| хранить, использовать готовые виды теста; | техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; |
| нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| запекать фрукты; | требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; | правила общения с потребителя- |
| подготавливать желатин, агар-агар; | ми; |
| готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; | техника общения, ориентированная на потребителя |
| 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; |
| 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; | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов |
| организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| выбирать, подготавливать ароматические вещества; | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; |
| готовить сладкие соусы; | органолептические способы определения готовности; |
| хранить, использовать готовые виды теста; | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; | техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; |
| варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| жарить фрукты основным способом и на гриле; | требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; | техника общения, ориентированная на потребителя |
| 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 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; | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков |
| организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| выбирать, подготавливать ароматические вещества; | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | методы приготовления холодных |
| использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента | напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; |
| смешивать различные соки с другими ингредиентам; | органолептические способы определения готовности; |
| проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; | техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; |
| готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| готовить лимонады; | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; |
| готовить холодные алкогольные напитки; | требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; |
| готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; |
| подготавливать пряности для напитков; | правила, техника общения с потребителями; |
| определять степень готовности напитков; | базовый словарный запас на иностранном языке |
| 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 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; | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; |
| организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| выбирать, подготавливать ароматические вещества; | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |  |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |  |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |  |
| использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; |
| заваривать чай; | органолептические способы определения готовности; |
| варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| готовить кофе на песке; | ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; |
| обжаривать зерна кофе; | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| варить какао, горячий шоколад; | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; |
| готовить горячие алкогольные напитки; | требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; |
| подготавливать пряности для напитков; | правила расчета с потребителями; |
| определять степень готовности напитков; | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| доводить их до вкуса; | – техника общения, ориентированная на потребителя |
| 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 |  |  |

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| 111 | Производственная практика по ПМ.04 | ВД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | производственную практику в ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю | 72 | 2 ЦОМ/проект |

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[[2]](#footnote-2) | 474 | 381 |
| Курсовая работа (проект) | - | - |
| Самостоятельная работа | 16 | - |
| Практика, в т.ч.: | 216 | 216 |
| учебная | *72* | *72* |
| производственная | *144* | *144* |
| Промежуточная аттестация, в том числе:  *МДК 04.01 в форме …*  *МДК 04.02 в форме …*  *УП 04*  *ПП 04 ПМ 0Х* *квалификационный экзамен* | 22 | 6 |
| Всего | **747** | **381** |

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[[3]](#footnote-3) | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа*[[4]](#footnote-4)* | Учебная практика | Производственная практика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 92 | 60 | **92** | 32 | - | **6** |  |  |
|  | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов | 160 | 105 | **160** | 45 | - | **10** |  |  |
|  | Учебная практика | **72** | **72** |  |  | | | **72** |  |
|  | Производственная практика | **144** | **144** |  |  | | |  | **144** |
|  | Промежуточная аттестация | **22** |  | *16* |  | | |  | *6* |
|  | ***Всего:*** | ***468*** | **381** |  | ***77*** | ***-*** | ***16*** | **72** | **144** |

2.3. Содержание профессионального модуля

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков**  **сложного ассортимента** | | **252/165** |  |
| **МДК. 04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | **92/60** |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** |  |  |
| 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. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | **8** | ПК 4.1. ПК 4.2  ПК 4.3 ПК 4.4  ПК 4.5  ОК01-ОК11 |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **24** |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |  | ПК 4.1. ПК 4.2  ПК 4.3 ПК 4.4  ПК 4.5  ОК01-ОК11 |
| 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |  |  |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **60** |  |
| **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. |  | ПК 4.1. ПК 4.2  ПК 4.3 ПК 4.4  ПК 4.5  ОК01-ОК11 |
| **Практическое занятие 2.** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. |  |
|  | **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. |  |  |
|  | **Практическое занятие 4.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков |  |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **6** |  |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | **160/105** |  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков** | | **160/105** |  |
| **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **12** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. |  | ПК 4.1. ПК 4.2  ПК 4.3 ПК 4.4  ПК 4.5  ОК01-ОК11 |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
| 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. |  |
| 4. Современые авторские, брендовые, национальные, муссовые десерты. Полуфабрикаты для муссовых десертов |  |
| 5.Выпеченные полуфабрикаты для десертов |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **50** |  |
| **Практическое занятие 1** Работа со сборником рецептур | 4 |  |
| **Практическое занятие 2.** Расчет количества сырья для натуральных фруктов и ягод | 4 |  |
| **Практическое занятие 3.** Расчет количества сырья для компотов, фруктов в сиропе | 4 |  |
| **Практическое занятие 4.** Расчет количества сырья для желированных сладких блюд | 4 |  |
| **Практическое занятие 5.** Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд | 4 |  |
| **Практическое занятие 6.** Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. | 4 |  |
| **Практическое занятие 7** Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 |  |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | 12 | ПК 4.1. ПК 4.2  ПК 4.3 ПК 4.4  ПК 4.5  ОК01-ОК11 |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | 12 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | **Содержание** | **10** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. |  | ПК 4.1. ПК 4.2  ПК 4.3 ПК 4.4  ПК 4.5  ОК01-ОК11 |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). |  |
|  | 3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. |  |
| 4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **28** |  |
| **Практическое занятие 5.** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | 4 | ПК 4.1. ПК 4.2  ПК 4.3 ПК 4.4  ПК 4.5  ОК01-ОК11 |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) | 12 |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | 12 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **5** |  |
| **Тема 3.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание**  1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. | **10** | ПК 4.1. ПК 4.2  ПК 4.3 ПК 4.4  ПК 4.5  ОК01-ОК11 |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
| 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. |  |
| 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хра-  нения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |  |
| **Практическое занятие 6.** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | 2 |  |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | 6 | ПК 4.1. ПК 4.2  ПК 4.3 ПК 4.4  ПК 4.5  ОК01-ОК11 |
| **Тема 3.2** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **10** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. |  | ПК 4.1. ПК 4.2  ПК 4.3 ПК 4.4  ПК 4.5  ОК01-ОК11 |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
| 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. |  |
| 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |  |
|  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **14** |  |
| **Практическое занятие 7.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | 2 | ПК 4.1. ПК 4.2  ПК 4.3 ПК 4.4  ПК 4.5  ОК01-ОК11 |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | 12 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **5** |  |
| **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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.   Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом   1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 3. 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. 4. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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 сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного 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.   1. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 5. 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. 6. 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 | | **72** |  |
| **Производственная практика (концентрированная)**  **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | |  |  |
| 144 |  |
| **Всего** | | **474** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

## Кабинет(ы) *«*Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Синицына А.В., Соколова Е.И. учебник Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, - 4-е издание, М.: Издательский центр «Академия», 2019 г.
2. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. учебник Техническое оснащение и организация рабочего места, , - 4-е издание, стереотипное, М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

## Основные электронные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. 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.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
9. 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].
10. 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].
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

**3.2.2. Дополнительные источники**

1. Пичугино О.В., Богачева А.А., Клименко Н.Н. Приготовление сладких блюд и напитков, учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2018.-157 с.- СПО
2. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар». – М.: Академия, 2011
3. Сопина Л. Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011. – 304 с.
4. Харченко Н. Э. Технология приготовления блюд: Учеб. пособие для НПО. – М.: Академия, 2014 Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» Учебно-методическое пособие. ФГОС. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015 г.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Издательство Кнорус, 2013 г.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.

7.Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2010 г.

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Л. Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Издательство Арий, 2014 г.

Режим доступа:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
6. [http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/](%20http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/)
7. [http://andychef.ru/recipes/smith/](http://andychef.ru/recipes/smith/%20)
8. <http://www.twirpx.com/file/128573/>
9. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
   1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Критерии оценки результата  (показатели освоенности компетенций)** | **Формы контроля и методы оценки[[5]](#footnote-5)** |
| **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 | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:   * заданий для практических/ лабораторных занятий; * заданий по учебной и производственной практикам; * заданий по самостоятельной работе   **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:   * практических заданий * выполнения заданий экзамена по модулю; * экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
|  |  |
| **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 | 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

**2023 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370387)

[1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370388)

[1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370389)

[1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 18](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370390)

[2. Структура и содержание профессионального модуля 18](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370391)

[2.1. Трудоемкость освоения модуля 18](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370392)

[2.2. Структура профессионального модуля 18](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370393)

[2.3. Содержание профессионального модуля 2](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370394)0

[3. Условия реализации профессионального модуля 33](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370397)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 33](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370398)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 33](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 35](file:///D:\Documents%20and%20Settings\Admin\Рабочий%20стол\повар\Приложение%202.ПМ.04%20Приготовление,%20оформление%20и%20подготовка%20к%20реализации%20холодных%20и%20горячих%20сладких%20блюд,%20десертов,%20напитков%20разнообразного%20ассортимента.docx#_Toc162370400)

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**
     1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

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[[6]](#footnote-6):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |  |
| анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; |
| определять этапы решения задачи; | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; | методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| составить план действия; | структуру плана для решения задач; |
| определить необходимые ресурсы; | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |  |
| реализовать составленный план; |  |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации; | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; |  |
| определять необходимые источники информации; | приемы структурирования информации; |  |
| планировать процесс поиска; | формат оформления результатов поиска информации |  |
| структурировать получаемую информацию; |  |  |
| выделять наиболее значимое в перечне информации; |  |  |
| оценивать практическую значимость результатов поиска; |  |  |
| оформлять результаты поиска |  |  |
| ОК 03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; | содержание актуальной нормативно-правовой документации; |  |
| применять современную научную профессиональную терминологию; | современная научная и профессиональная терминология; |  |
| определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | возможные траектории профессионального развития и самообразования |  |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды; | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |  |
| взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | основы проектной деятельности |  |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста; |  |
|  | правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |
| ОК 06 | понимать иописывать значимость своей профессии*;* | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |  |
| применять стандарты антикоррупционного поведения | значимость профессиональной деятельности по профессии; |  |
|  | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |  |
| ОК 07 | соблюдать нормы экологической безопасности; | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |  |
| определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |  |
|  | пути обеспечения ресурсосбережения |  |
| ОК 08 | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; |  |
| применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; | основы здорового образа жизни; |  |
|  | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии*;* |  |
|  | средства профилактики перенапряжения |  |
| ОК 09 | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; | современные средства и устройства информатизации; |  |
| использовать современное программное обеспечение | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |  |
| ОК 10 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; |  |
| участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); |  |
| строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; |  |
| кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); | особенности произношения; |  |
| писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| ОК 11 | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; | основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности |  |
| определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; | правила разработки бизнес-планов |  |
| определять источники финансирования | порядок выстраивания презентации |  |
|  |  | кредитные банковские продукты |  |
| ВД | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | |
| ПК 5.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; | организация работ в кондитерском цехе; |
| выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; | последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
| соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; | требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; |
| обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов | правила утилизации отходов |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для |
| соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию 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 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
|  | правила оформления заявок на склад; |
|  | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| ПК 5.2 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов |
| организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; |
| выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; | виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; | характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; | методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по- | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. | ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; |
| выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: | органолептические способы определения готовности; |
| готовить желе; | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; | Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства |
| нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; | требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| 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; |
| ПК 5.3 | доводить до вкуса, требуемой консистенции; | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: | органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; |
| подготавливать продукты; | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| подготавливать начинки, фарши; | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| подготавливать отделочные полуфабрикаты; | методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; | требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |
| проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; | правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| проводить оформление хлебобулочных изделий; | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; | техника общения, ориентированная на потребителя |
| 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 |
| ПК 5.4 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; | методы приготовления мучных |
| использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий | кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| подготавливать продукты; | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; |
| готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; | органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; |
| подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| проводить оформление мучных кондитерских изделий; | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; | требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; |
| порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; | правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| соблюдать выход при порционировании; | базовый словарный запас на иностранном языке; |
| выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; | техника общения, ориентированная на потребителя |
| 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 |
| ПК 5.5 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; | приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; | Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; | методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; | взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; |
| подготавливать продукты; | органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; |
| готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; |
| проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; | методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; |
| выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; |
| проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; | правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; | правила, техника общения с потребителями; |
| соблюдать выход при порционировании; | базовый словарный запас на иностранном языке |
| 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 |

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| 111 | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет». | **ОТФ А**  Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.  **ОТФ В**  Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | МДК.05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 50 | **ЦОМ/проект** |

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[[7]](#footnote-7) | 252 | 165 |
| Курсовая работа (проект) | - | - |
| Самостоятельная работа | 16 | - |
| Практика, в т.ч.: | 216 | 216 |
| учебная | *72* | *72* |
| производственная | *144* | *144* |
| Промежуточная аттестация, в том числе:  *МДК 05.01 в форме комплексного экзамена*  *МДК 05.02 в форме комплексного экзамена*  *УП 05*  *ПП 05 ПМ 05* *квалификационный экзамен* | 22 | 6 |
| Всего | **474** | **381** |

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[[8]](#footnote-8) | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа*[[9]](#footnote-9)* | Учебная практика | Производственная практика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 62 | 39 | **62** | 56 | - | **6** |  |  |
|  | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов | 190 | 126 | **190** | 180 | - | **10** |  |  |
|  | Учебная практика | **72** | **72** |  |  | | | **72** |  |
|  | Производственная практика | **144** | **144** |  |  | | |  | **144** |
|  | Промежуточная аттестация | **22** |  | *16* |  | | |  | *6* |
|  | ***Всего:*** | ***490*** | **381** |  | ***236*** | ***-*** | ***16*** | **72** | **144** |

2.3. Содержание профессионального модуля

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч** | **Код ПК, ОК** | |
| **Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **62/39** | |  | |
| **МДК. 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | **62/39** | |  | |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **2** | |  | |
| 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** |  | |  | |
| 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 11 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | |  | |
| **Практическое занятие 1-2.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **30** | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Практическое занятие 3.** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | **3** | |
| **Тема 1.3.**  Виды, классификация и  ассортимент кондитерского сырья и продуктов | **Содержание** | **10** | |  | |
| 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | 2 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | 1 | |
| 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | 1 | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** | |
| **Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | **4** | |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | **2** | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **6** | |  | |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **190/126** | |  | |
| **МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **190/126** | |  | |
| **Тема 2.1.**  Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | **Содержание** |  | |  | |
| 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | 1 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. | 1 | |
| **Тема 2.2.**  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | **Содержание** |  | |  | |
| 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | 1 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| 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. | 1 | |
| 3. Приготовление 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. | 2 | |
| 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. | 1 | |
| 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. | 1 | |  | |
| 7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | |  | |
| **Тема 2.3.**  Приготовление глазури | 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. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления | 2 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Практическое занятие 6.**  Украшения из шоколада. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, приспособления.. | 4 | |
| **Тема 2.4.** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | **Содержание** |  | |  | |
| 1. Классификация 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. | 1 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 4 | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | |
| **Практическое занятие 7.**  Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | **4** | |
| 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | |
| **Практическое занятие 8.**  Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 4 | |
| **Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки | **Содержание** |  | |  | |
| 1. 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 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление отделочных полуфабрикатов | **6** | |
| **Тема 2.7.**  Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | **Содержание** |  | |  | |
| 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **1** | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Практическое занятие 10.**  Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 2 | |
| **Тема 2.8.** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** |  | |  | |
| **1.** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | 2 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Практическое занятие 11.** Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | 2 | |
| **Тема 2.9.**  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | **Содержание** |  | |  | |
| **1.** 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. | 2 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
|  | **Практическое занятие 12.**  Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | 6 | |  | |
| **Тема 2.10.**  Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** |  | |  | |
| **1.** 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. | 1 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **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. | 1 | |  | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | |  | |
| **Практическое занятие 13.** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | **4** | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Тема 2.11.**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** |  | |  | |
| **1.** Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **2.** Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | |  | |
| **Практическое занятие 14.**  Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него | **4** | |  | |
| **Практическое занятие 15.**  Дрожжевое опарное тесто и изделия из него | **4** | |  | |
| **Лабораторная работа №2.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | **6** | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Лабораторная работа № 3.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | **6** | |
| **Тема 2.12.**  Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | **Содержание** |  | |  | |
| 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании | 1 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Практическое занятие 15.** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | |
| **Тема 2.12.** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | **Содержание** | **8** | |  | |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.  Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения | 101010 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| 2 | |
| **Тематика лабораторных занятий** |  | |
| **Практическое занятие 16.** Сдобное пресное тесто и изделия из него | **2** | |
| **Практическое занятие 17.**  Пресное слоеное тесто и изделия из него | **2** | |
| **Практическое занятие 18.**  Пряничное тесто и изделия из него | **2** | |
| **Практическое занятие 19.**  Песочное тесто и изделия из него | **2** | |
| **Практическое занятие 20.**  Воздушное тесто и изделия из него | **1** | |
| **Практическое занятие 21.**  Бисквитное тесто и изделия из него | **3** | |
| **Практическое занятие 22.**  Заварное тесто и изделия из него | **2** | |
| **Лабораторное занятие № 4.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | **4** | |
| **Лабораторная занятие №** 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | **6** | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Лабораторная занятие № 6.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | **4** | |
| **Лабораторная занятие №7.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | **4** | |
| **Лабораторная занятие №8.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | **4** | |
| **Лабораторная занятие № 9.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | **6** | |
| **Лабораторная занятие № 10.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | **4** | |
| **Тема 2.13.**  Изготовление и оформление пирожных | **Содержание** | **7** | |  | |
| **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. | 11111 | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **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. | 2 | |
| **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. |  | |
| **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. |  | |  | |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** |  | |  | |
| **Практическое занятие 23.** Бисквитные пирожные | **2** | |  | |
| **Практическое занятие 24.** Песочные пирожные | **2** | |  | |
| **Практическое занятие 23.** Слоеные пирожные | **2** | |  | |
| **Практическое занятие 24.** Заварные пирожные | **2** | |  | |
| **Лабораторная работа № 11.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | **6** | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Тема 2.14.**  Изготовление и оформление тортов | **Содержание** | **10** | |  | |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |  | |  | |
|  | | ПК 5.1. ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| 2. Приготовление 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 |  | |
| 3. Приготовление 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. |  | |
| 4. Приготовление 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. |  | |
| 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. |  | |
| 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. |  | |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** |  | |  | |
| **Лабораторная работа 12.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | **12** | | ПК 5.1.ПК 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4  ПК 5.5  ОК01-ОК11 | |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.   Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **10** | |  | |
| **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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых   хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.   1. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. 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).   1. 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. 2. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 3. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | 72 | |  | |
|  | |  | |
| **Производственная практика (концентрированная)**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. 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 | | **144** | |  | |
| **Всего** | | **474/381** | |  | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет(ы) *«*Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**:** учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (наглядные образцы деталей машин, столовой посуды, приборов, столового белья, муляжами, плакатами, схемы, учебными фильмами, мультимедийными пособиями).

## Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» и «Учебный кондитерский цех» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.
2. 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.
3. 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.

## 3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
5. 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
   * 1. **Дополнительные источники**
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
13. 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.
14. 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.
15. 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:
16. 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»].
17. 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
18. 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)
19. 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)
    1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих**  **компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 5.1**  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** 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 (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 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 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 | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:   * заданий для практических/ лабораторных занятий; * заданий по учебной и производственной практикам; * заданий по самостоятельной работе   **Промежуточная аттестация**:  экспертнное наблюдение и оценка выполнения:   * практических заданий; * выполнения заданий экзамена по модулю; * экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **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 | Приготовление, творческое оформление 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)   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 |
|  |

**Рабочая программа профессионального модуля**

# «ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3](#_Toc162370387)

[1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3](#_Toc162370388)

[1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3](#_Toc162370389)

[1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 9](#_Toc162370390)

[2. Структура и содержание профессионального модуля 10](#_Toc162370391)

[2.1. Трудоемкость освоения модуля 10](#_Toc162370392)

[2.2. Структура профессионального модуля 13](#_Toc162370393)

[2.3. Содержание профессионального модуля 14](#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля 21](#_Toc162370397)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 21](#_Toc162370398)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 21](#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 23](#_Toc162370400)

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 06. «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»**
     1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Повар, кондитер»

**1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;  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; оформлять результаты поиска | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;  приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации | - |
| ОК 03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  применять современную научную  профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | содержание актуальной нормативно-правовой документации;  современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования | - |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  основы проектной деятельности | - |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов и построения устных сообщений. | - |
| ОК 06 | понимать иописывать значимость своей профессии*;* применять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;  значимость профессиональной деятельности по профессии;  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения | - |
| ОК 07 | соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  пути обеспечения ресурсосбережения | - |
| 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 профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии*;*  средства профилактики перенапряжения | - |
| ОК 09 | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  использовать современное программное обеспечение | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности | - |
| 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 объяснить 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 | - |
| ОК 11 | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования | основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности  правила разработки бизнес-планов  порядок выстраивания презентации  кредитные банковские продукты | - |
| ПК 6.1 | Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции | Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции  Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними  Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания | Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места  Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства  Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства  Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения |
|  |
| ПК 6.2 | Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции У5 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции У6 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны У7 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции У8 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты У9 Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос | Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Технологии приготовления хлебобулочной продукции  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения  Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства  Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям  Правила и технологии расчетов с потребителями  Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания | Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента  Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции  Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса  Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации  Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию ПО10 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос |

**1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| **1** |  |  | МДК.06.01 Организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий | **98** | . На изучение МДК.06.01 Организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий добавлены часы с учетом особенностей региона и запросов работодателя Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ». |
| **2** |  |  | МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий | **136** | На изучение МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий добавлены часы с учетом особенностей региона и запросов работодателя Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ». |
| **3** |  |  | Учебная практика по ПМ.06 | **72** | Увеличено количество часов на учебную практику в ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю в соответствии с запросами работодателя Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ». |
| **4** |  |  | Производственная практика ПМ. 06 | **108** | Увеличено количество часов на производственную практику в ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю в соответствии с запросами работодателя Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ». |
| **5** |  |  | Квалификационный экзамен | **6** | Увеличено количество часов на экзамен по модулю в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет». |

* 1. **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** | **221** | **136** |
| **Курсовая работа (проект)** | **-** | **-** |
| **Самостоятельная работа** | **13** |  |
| **Практика, в т. ч.:** |  |  |
| **учебная** | **72** | **72** |
| **производственная** | **108** | **108** |
| **Промежуточная аттестация в т. ч.:**  МДК 01.01 в форме комплексного экзамена  МДК 01.02 в форме комплексного экзамена  УП 01  ПП 01  ПМ.01 в форме квалификационного экзамена | **8**  **8**  **6** | **6** |
| **Всего:** | **436** | **322** |

* + 1. **Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | | |
| Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа*,* | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* |
| ПК 6.1.- ПК 6.2  ОК01-ОК11 | Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 98 | 95 | 95 | 50 |  | 3 | 8 |  |  |
| ПК 6.1.- ПК 6.2  ОК01-ОК11 | Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 136 | 126 | 136 | 86 |  | 10 | 8 |  |  |
|  | Учебная практика | **72** |  |  |  |  |  |  | **72** |  |
|  | Производственная практика | **108** |  |  |  |  |  |  |  | **108** |
|  | Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена | **22** |  |  |  |  | | *6* |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***436*** | ***221*** |  | ***136*** |  | ***13*** | *22* | ***72*** | ***108*** |

* + 1. **Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч** | **Код ПК, ОК** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** | | 98 |  |
| **МДК. 06..01. Организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий** | | 98 |
| **Тема** 1.1 Организация приготовления  хлебобулочных изделий различного ассортимента | **Содержание** | **55/30** | ПК 6.1. - ПК 6.2  ОК01-ОК11 |
| 1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента | 25 |
| 2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента. |
| 3. Организация рабочих мест в пекарном цехе |
| 4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента |
| 5. Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных изделий |
| 6. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных изделий |
| 7. Разработка трафаретов для декорирования хлебобулочных изделий |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **30** |
| **Практическое занятие 1** Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента | 6 |
| **Практическое занятие 2** Тренинг по организации рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: машины для просеивания муки., тестомесильная машина | 6 |
|  | **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды | 6 |
| **Практическое занятие 4.** Работа с технологической документацией | 6 |
| **Практическое занятие 5.** Разработка трафаретов для декорирования | 6 |
| **Тема 1.2. Основные продукты и используемые при приготовлении**  **хлебобулочных изделий различного ассортимента** | **Содержание** | **20/10** |
| 1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов , их взаимозаменяемость для создания хлебобулочных различного ассортимента. | 10 |
| ПК 6.1. - ПК 6.2  ОК01-ОК11 |
| 2. Правила расчета основных продуктов используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| **Практическое занятие № 5** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой | 4 |
| **Практическое занятие 6** Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента | 2 |
| **Практическое занятие7.** Органолептическая оценка качества основных сыпучих продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных изделий | 2 |
| **Практическое занятие 8.** Органолептическая оценка качества дрожжей. | 2 |
| **Тема 1.3.Дополнительные ингредиенты. используемые при приготовлении**  **хлебобулочных изделий различного ассортимента** | **Содержание** | **20/10** | ПК 6.1. - ПК 6.2  ОК01-ОК11 |
| 1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания дополнительных ингредиентов , их взаимозаменяемость для создания хлебобулочных различного ассортимента. | 10 |  |
| 2. Правила расчета дополнительных ингредиентов используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |  |
| **Практическое занятие № 9** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой | 4 |  |
| **Практическое занятие 10.** Органолептическая оценка качества дополнительных сыпучих ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных изделий | 2 |  |
| **Практическое занятие 11.** Органолептическая оценка качества дополнительных ингредиентов (жиры, орехи, пряности, яйца, молоко, улучшители и пищевые добавки), используемых для приготовления хлебобулочных изделий | 4 |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | 3 |  |
| **Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | **136** |  |
| **МДК 06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий** | | **136** |  |
| **Тема 2.1 Ассортимент и технологические**  **схемы производства приготовления**  **хлебобулочных изделий различного**  **ассортимента** | **Содержание** | **16/6** | ПК 6.1. - ПК 6.2  ОК01-ОК11 |
| 1. Ассортимент и технологические схемы производства хлебобулочных изделий, пищевая ценность, значение в питании, требования к качеству | 10 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 12.** Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий | 6 |
| **Тема 2.2.** **Технология**  **приготовления теста из пшеничной муки и изделий из него** | **Содержание** | **38/28** | ПК 6.1.- ПК 6.2  ОК 01-ОК11 |
| 1. Общие сведения. Рецептуры на хлебобулочные изделия | 10 |
| 2. Замес и образование теста |
| 3. Способы брожения и рыхления теста |
| 4. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарскими свойствами. |
| 5.Способы, ускоряющие и замедляющие созревание теста. Определение готовности теста |
| 6. Технология приготовления теста на багет |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **28** |  |
| **Практическое занятие 13.** Расчет количества сырья для приготовления теста безопраным способом. Составление технологических карт. | 4 |
| **Практическое занятие 14.** Расчет количества сырья для приготовления теста на опаре. Составление технологических карт | 4 |
| **Практическое занятие 15.** Составление бракеражных таблиц. | 4 |
| **Лабораторная работа 1.** Изготовление изделий из теста, приготовленного безопарным способом | 6 |
| **Лабораторная работа 2.** Изготовление изделий из теста, приготовленного на опаре | 6 |
|  | **Лабораторная работа 3.** Технология приготовления теста на багет | 4 |  |
| **Тема 2.3. Технология**  **приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки** | **Содержание** | **40/30** | ПК 6.1.- ПК 6.2  ОК 01-ОК11 |
| 1. Приготовление ржаного теста на жидких ржаных заквасках | 10 |
| **2.** Приготовление ржаного теста на густых ржаных заквасках |
| **3** Приготовление заварок. |
| **4.** Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий. Требования к качеству. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **30** |  |
| **Практическое занятие 16.** Расчет количества сырья для приготовления теста из ржаной муки и изделий из него. Составление технологических карт | 4 |
| **Практическое занятие 17.** Расчет количества сырья для приготовления теста из смеси ржано-пшеничной муки и изделий из него. Составление технологических карт | 4 |
| **Практическое занятие 18.** Составление бракеражных таблиц | 4 |
| **Лабораторная работа 4**. Приготовление ржаного теста на жидких ржаных заквасках | 6 |
| **Лабораторная работа 5**. Приготовление ржаного теста на густых ржаных заквасках. | 6 |
| **Лабораторная работа 6**. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. | 6 |
| **Тема 2.4. Технология приготовления сдобного теста и изделий из него** | **Содержание** | **26/20** | ПК 6.1.- ПК 6.2  ОК 01-ОК11 |
| 1. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании сдобных хлебобулочных изделий. Требования к качеству. | 6 |
| 2. Технология приготовления сдобного теста |
| 3. Ассортимент и технология формования фигурной сдобы |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **20** |  |
| **Тема 2.5. Подготовка к реализации готовых изделий** | Остывание, упаковка, хранение и транспортировка готовых хлебобулочных изделий | 4 |
| **Практическое занятие 19.** Тренинг по организации рабочего места для хранения и упаковки готовых хлебобулочных изделий, отработке безопасных приемов работы на механическом оборудовании: Аппарат для вакумирования | 2 |
|  |  |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**  1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **10** |  |
| **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.   1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов в накладной. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий. 5. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и   кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.   1. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе   региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.   1. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 2. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 3. 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. 4. Проведение текущей уборки рабочего места пекаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | | **72** |  |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06 Виды работ:**   1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка:   - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.  2.Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству.  3.Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах.   1. Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки. 2. Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации. 3. Техника безопасности. Организация рабочего места 4. Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба. 5. Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации. 6. 9.Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски.   10.Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.  11.Приготовление теста безопарным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.   1. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста. 2. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок. 3. Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного теста. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного теста. 4. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях | | **108** |  |
| **Всего** | | **436/136** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1 Материально-техническое оснащение

## Кабинет(ы) *«*Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства»,»Товароведения продовольственных товаров» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## Лаборатория(и) Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ», «,оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## Мастерская (ие) и зоны по видам работ Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ»., оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Оснащенные базы практики:** ООО «Сбалансированное питание», ООО «Четыре сезона», Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ».

**3.2 Учебно-методическое обеспечение**

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

## 3.2.1. Печатные издания

## 1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер, - М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с. 3.2.2.Электронные издания (электронные ресурсы)

## 2.Сборник рецептур мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.tsf2000.ru>

## 3. Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)

## 4. Сайт хлебопеков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://hlebopechka.ru 13 Законодательные и нормативные документы 1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов 2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. 3. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». 4. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.

## 5. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 92 с.

## 6. Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь». Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 682)

## 3.2.2 Электронные ресурсы:

## 1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

## 2. «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.hleb.net/

## 3. Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://bread.su/

## 4. Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.koloss.ru/ 5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>

## 3.2.3 Дополнительная литература

## 1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер, - М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.

## 2.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 448 с.

## 3.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф. Образования /С.В. Ермилова. - М.: Изд. центр «Академия» 2015.- 336с.

## 4.Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.:ДеЛи плюс, 2016.-539с

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих**  **компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки результатов** | **Формы и методы оценки** |
| ПК.6.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места пекаря 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 (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 пекаря; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов промышленного производства, 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; | Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены;  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - решения ситуационных задач, тестового контроля;  - заданий по учебной и производственной практикам; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |
| ПК.6.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий | | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий: – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных 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 |  |
| **ОК 01** Выбирать решения профессиональной  деятельности,  применительно к различным контекстам. |  | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;   адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;   * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев * оценки и рекомендаций по улучшению плана | Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены;  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - решения ситуационных задач, тестового контроля;  - заданий по учебной и производственной практикам; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,  необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * 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; |  |
| **ОК.03**  Планировать и  реализовывать  собственное  профессиональное и  личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |  |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную  коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и  культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |  |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии |  |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей  среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
| **ОК. 08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | * использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, * достижения жизненных и профессиональных целей; * применять двигательных функций в профессиональной деятельности; * использование средств профилактики перенапряжения характерных для данной профессии. |  |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языке |  | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |
| **ОК. 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |  | * выявлять достоинства и недостатки коммерческой деятельности предприятий питания, * предлагать усовершенствования рецептур, прорабатывать новые блюда и напитки согласно спросу на рынке и актуальным направлениям приготовления, * презентовать идеи блюд в меню |  |

1. *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*  [↑](#footnote-ref-2)
3. *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы* [↑](#footnote-ref-3)
4. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией. [↑](#footnote-ref-4)
5. Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. [↑](#footnote-ref-5)
6. *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.* [↑](#footnote-ref-6)
7. *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*  [↑](#footnote-ref-7)
8. *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы* [↑](#footnote-ref-8)
9. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией. [↑](#footnote-ref-9)