

к ПОП-П по профессии  
43.01.09. Повар, кондитер

## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

### ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</b> .....	<b>2</b>
<b>«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</b> .....	<b>30</b>
<b>«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</b> .....	<b>68</b>
<b>«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</b> .....	<b>94</b>
<b>«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</b> .....	<b>117</b>
<b>«ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ МИРА И ПРОДУКЦИИ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ»</b> .....	<b>149</b>

**Приложение 1.1**  
**к ПОП-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**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01.....</b>	<b>4</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<b>4</b>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	<b>4</b>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ПОП-П .....</i>	<b>11</b>
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля.....</b>	<b>12</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<b>12</b>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<b>13</b>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	<b>14</b>
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>22</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<b>22</b>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<b>22</b>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>23</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

### **1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в количестве 248 ч. и 12 ч. из вариативной части 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:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории	

<p>знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>	

	профессиональной деятельности		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических	

	<p>деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	

	<p>деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)          писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ПК 1.1.          Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов          Использовать посудомоечные машины          Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования          Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними          Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий          Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания          Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания          Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей,</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов,</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для</p>

<p>грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p>	<p>полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p>

		<p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p>

		Принципы ХАССП в организациях общественного питания	
--	--	---	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П

<b>№№ п/п</b>	<b>Дополнительные профессиональные компетенции</b>	<b>Дополнительные знания, умения, навыки</b>	<b>№, наименование темы</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Обоснование включения в рабочую программу</b>
1.	Экзамен по модулю			12	С целью контроля освоения модуля

## 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, в т.ч.	100	54
теоретические занятия	46	-
практические занятия	50	50
лабораторные занятия	4	4
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:		-
<i>МДК 01.01, МДК 01.02, УП 01 в форме кДЗ</i>		
<i>ПП 01 в форме кДЗ</i>		
<i>ПМ 01 в форме экзамена по модулю</i>	12	
Всего	<b>260</b>	<b>198</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия теоретические	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10
ПК 1.1-1.2 ОК 01-07, ОК 09-11	<b>Раздел модуля 1</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	14	18	-	-		
ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>68</b>	32	<b>32</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09-11	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>						<b>72</b>	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09-11	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>							<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>260</b>	<b>198</b>	<b>100</b>	<b>46</b>			<b>4</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		32	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32	
<b>Тема 1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	8	
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Правила составления заявки на сырье.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление заявки на сырье	2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Ознакомление с ассортиментом и правилами использования традиционных пряностей, приправ.	2	
<b>Практическое занятие 3.</b> Порядок пользования сборником рецептур	2		
<b>Тема 2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b>	8	
	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09

	Организация хранения обработанных овощей и грибов.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Тренинг по организации рабочего места повара постобработке, нарезке овощей и грибов	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 5.</b> Ознакомление с механическим оборудованием для обработки, нарезки овощей и грибов	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10
<b>Тема 3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря для их обработки. Организация хранения обработанной рыбы.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Ознакомление с механическим оборудованием для обработки рыбы.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09
<b>Тема 4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Организация процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Санитарно-гигиенические требования и организация их хранения.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Ознакомление с инструментами, инвентарём для обработки мясного сырья.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 8.</b> Ознакомление с механическим оборудованием для обработки мяса, мясопродуктов, птицы. Мясорубка.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 9.</b> Ознакомление с механическим оборудованием для обработки мяса, мясопродуктов, птицы. Мясорыхлитель.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09

<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>72</b>	
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 1.</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	Основные характеристики традиционных видов овощей. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов, солёно-квашеных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей к фаршированию. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 3.</b> Разработка таблицы «Кулинарное использование овощей разных форм нарезки».	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 4.</b> Ознакомление с инструментами, инвентарём, посудой для обработки овощей, грибов.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 5.</b> Ознакомление с процессами, происходящими в овощах при механической обработке.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка, нарезка овощей и зелени. Подготовка овощей к фаршированию.	4	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
<b>Тема 2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Значение рыбы в питании, пищевая ценность. Классификация, основные характеристики. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. Подготовка рыбы и нерыбного водного сырья к обработке (размораживание, вымачивание солёной рыбы).	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09

	Технологический процесс разделки чешуйчатой рыбы в зависимости от вида, размера и кулинарного назначения. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной чешуйчатой рыбы.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	Технологический процесс разделки бесчешуйчатой рыбы в зависимости от вида, размера и кулинарного назначения. Особые способы разделки бесчешуйчатой рыбы. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10
<b>Тема 3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Характеристика основных приёмов приготовления рыбных полуфабрикатов.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Ознакомление с ассортиментом рыбного сырья.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическая работа 7.</b> Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов. Решение ситуационных задач.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 8.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
<b>Тема 4.</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Характеристика мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	Кулинарный разруб туши говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка субпродуктов.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
<b>Тема 5.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	Характеристика приёмов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины,	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10

	телятины.		
	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Технологический процесс приготовления мясных рубленых масс, полуфабрикатов из них.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Ознакомление с ассортиментом мясного сырья.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 11.</b> Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов из рубленого мяса.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 12.</b> Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов из субпродуктов.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 13.</b> Решение ситуационных задач.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 14.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
<b>Тема 6.</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Основные характеристики, пищевая ценность, домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	Требования к качеству. Условия и сроки хранения, оценка качества и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	Технологический процесс обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Обработка субпродуктов птицы и дичи.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
<b>Тема 7.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 15.</b> Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 16.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из птицы, дичи, кроликов.	2	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09

<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении тем 6, 7.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Подготовка сообщений по темам раздела.</li> </ol>	4	ПК 1.2-1.4 ОК 01-09
<p><b>Учебная практика ПМ 01.</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество 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.</li> <li>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.</li> <li>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).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, 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.).</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные,</li> </ol>	72	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09

<p>мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p>		
<b>Комплексный дифференцированный зачёт</b>		
<p><b>Производственная практика ПМ 01. Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>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.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	<b>72</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 01-09
<b>Комплексный дифференцированный зачёт</b>		
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>260</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

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

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария – учебник для студ. учреждений сред.проф.образования.-М.: Академия, 2023
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3
3. Здобнов, А. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.

##### **3.2.2. Дополнительные источники.**

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании – М.: Академия, 2020
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – М.: Академия, 2021
3. Лутошкина Г.Г. Оснащение и организация рабочего места – М.: Академия, 2019
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2023
5. Морозова И.В. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер» (организация и проведение в условиях дуального обучения) - С. – П. Лань, 2020
6. Интернет-ресурсы:
  1. <http://vitameal.ru/cook.php>
  2. <http://otherreferats.allbest.ru>
  3. <http://lojchka.ru>
  4. <http://nashaucheba.ru/v50632>
  5. <http://tourlib.net/restoran.htm>
  6. <http://www.gastronom.ru>
  7. <http://www.dbfood.ru>
  8. <http://school.edu.ru>
  9. <http://aboutstudy.ru>
  10. <http://www.heliosway.ru>
  11. <http://www.rsl.ru/>

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01-09	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ОК 01-09</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul> <p>Соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li><li>– соблюдение требований персональной гигиены (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);</li><li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li><li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li><li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li><li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</li></ul>	
--	---	--

<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ОК 01-09</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul> <p>Соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены (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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос.</li> </ul>	
--	--	--

<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ОК 01-09</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul> <p>Соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li><li>– соблюдение требований персональной гигиены (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);</li><li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li><li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li><li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li><li>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</li></ul>	
--	---	--

**Приложение 1.2**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>32</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>32</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>32</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ПОП-П.....</i>	<i>121</i>
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля.....</b>	<b>443</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>133</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>44</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>45</i>
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>58</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>58</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>58</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>59</b>

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

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

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в количестве 652 ч. и 34 ч из вариативной части 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 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской	

ситуациях.	траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности	

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>ситуациях</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>	

<p>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.</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, кулинарные изделия</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Проверять органолептическим</p>	<p>Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд,</p>	<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи,</p>

	способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	прилавка
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить супы разнообразного ассортимента. Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность	Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и

	<p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Готовить горячие соусы разнообразного ассортимента.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Проверять</p>	<p>Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

	<p>органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>		
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, и кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда из яиц, творога, муки</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Использовать рецептуры, технологические</p>	<p>Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных</p>

оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка
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.	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Проверять органолептическим	Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка

	способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	
--	---	--	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименования темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 2.9 Р Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации фирменных региональных горячих блюд, кулинарных изделий	- <b>Знания:</b> технологии приготовления региональных блюд; правила пользования рецептурами, технологическим и картами на приготовление региональных блюд; Принципы и приемы презентации региональных блюд потребителям - <b>умения:</b> использовать рецептуры и технологические карты региональных блюд; готовить горячие региональные блюда; - <b>навыки:</b> приготовление региональных	<b>Тема 10.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни	22	Для расширения профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		блюд; отпуск готовых региональных блюд с раздачи, прилавка			
2	Экзамен по модулю			12	С целью контроля освоения модуля

## 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, в т.ч.	266	128
теоретические занятия	138	-
практические занятия	68	68
лабораторные занятия	60	60
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	144	144
производственная	252	252
Промежуточная аттестация, в том числе:		-
<i>МДК 02.01 в форме ДЗ</i>		
<i>МДК 02.02 в форме ДЗ</i>		
<i>УП 02 в форме ДЗ</i>		
<i>ПП 02 в форме ДЗ</i>		
<i>ПМ 02 в форме экзамена по модулю</i>	12	
<b>Всего</b>	<b>686</b>	<b>524</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия теоретические	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1. ОК 01.-04, 06-07, 08-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>32</b>	18	14	-	-		
ПК 2.2 – 2.9. ОК 01.-04, 06-07, 08-09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>246</b>	<b>114</b>	<b>246</b>	120	54	<b>60</b>	<b>12</b>		
ПК 2.1.- 2.9 ОК 01.-03, 09	Учебная практика	<b>144</b>	<b>144</b>						<b>144</b>	
ПК 2.1.- 2.9 ОК 01.-03, 09	Производственная практика	<b>252</b>	<b>252</b>							<b>252</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>686</b>	<b>524</b>	<b>278</b>	<b>138</b>	<b>68</b>	<b>60</b>	<b>12</b>	<b>144</b>	<b>252</b>

## 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
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		32	
<b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		32	
<b>Тема 1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	6	
	1. Классификация, значение тепловой обработки	2	ПК 2.1. ОК 01-09
	2. Характеристика основных способов тепловой кулинарной обработки.	2	ПК 2.1. ОК 01-09
	3. Характеристика комбинированных и вспомогательных способов тепловой кулинарной обработки.	2	ПК 2.1. ОК 01-09
<b>Тема 2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<b>Содержание</b>	8	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Организация хранения, отпуска супов.	2	ПК 2.1. ОК 01-09
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	ПК 2.1. ОК 01-09
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	ПК 2.1. ОК 01-09	

	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	ПК 2.1. ОК 01-09
<b>Тема 3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	2	ПК 2.1. ОК 01-09
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2	ПК 2.1. ОК 01-09
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по теме.	2	
<b>Тема 4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок	2	ПК 2.1. ОК 01-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	ПК 2.1. ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	ПК 2.1. ОК 01-09
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>242</b>	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>246</b>	
<b>Тема 1.</b> Приготовление,	<b>Содержание</b>	<b>32</b>	
	<b>1.</b> Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании	2	ПК 2.2

подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента  ПК 2.3. ОК 01-09	бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров.		ОК 01-09
	2. Приготовление полуфабрикатов для супов.	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству борщей.	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству щей.	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	5. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству рассольников.	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	6. Технология приготовления, правила подачи и требования к солянкам.	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	7. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству супов картофельных и прочих.	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	8. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству супов-пюре.	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	9. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству молочных, сладких супов	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	10. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству холодных, диетических и вегетарианских супов	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Разработка технологических карт блюд	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 2.</b> Разработка технологических схем блюд	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 3.</b> Разработка технологических карт супов	2	ПК 2.3. ОК 01-09
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов разнообразного ассортимента	<b>6</b>	ПК 2.3. ОК 01-09

<b>Самостоятельная учебная работа при изучении темы 1.</b>			ПК 2.1.- ПК 2.3. ОК 01.-03, 09
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		<b>4</b>	
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 сообщений по темам раздела.			
<b>Тема 2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов.	<b>2</b>	ПК 2.4. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	2. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству соусов красного основного и производных.	<b>2</b>	ПК 2.4. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	3. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству соусов белого основного и производных.	<b>2</b>	
	4. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	<b>2</b>	ПК 2.4. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	5. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству, условия и сроки хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>2</b>	ПК 2.4. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	<b>4</b>	ПК 2.4. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	<b>Практическое занятие 5.</b> Разработка технологических карт соусов	<b>2</b>	ПК 2.4. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск соусов	<b>6</b>	ПК 2.4. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09

<b>Тема 3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Общие правила варки овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварных овощей.	2	ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	2. Общие правила припускания овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из припущенных овощей	2	ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	3. Общие правила жарки овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из жареных овощей.	2	ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из овощных масс.	2	ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	5. Общие правила тушения овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из тушёных овощей. Правила подбора соусов	2	ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	6. Общие правила запекания овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запечённых овощей. Правила подбора соусов	2	ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	<b>Тематика лабораторных и практических занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчёт количества сырья на заданное количество порций	2	ПК 2.5 ОК 01.- 09
	<b>Практическое занятие 7.</b> Разработка технологических карт блюд	2	ПК 2.5 ОК 01.- 09
<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>6</b>	ПК 2.5 ОК 01.- 09	
<b>Тема 4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, товароведная характеристика.	2	ПК 2.5 ОК 01.- 09
	2. Правила варки каш. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству каш различной консистенции.	2	ПК 2.5 ОК 01.- 09
	3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из вязких каш, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2	ПК 2.5 ОК 01.- 09

	4. Правила варки бобовых. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд.	2	ПК 2.5 ОК 01.- 09
	5. Правила варки макаронных изделий. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд.	2	ПК 2.5 ОК 01.- 09
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.	4	ПК 2.5 ОК 01.- 09
	<b>Практическое занятие 9.</b> Разработка технологических карт блюд	2	ПК 2.5 ОК 01.- 09
	<b>Лабораторное занятие 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.	6	ПК 2.5 ОК 01.- 09
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении темы 4.</b>		ПК 2.5 ОК 01.- 09
	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 сообщений по темам раздела.	4	
<b>Тема 5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, блюд из творога. Характеристика и подготовка сырья	2	ПК 2.6 ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	2. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из яиц, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.6 ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	3. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность). Технология приготовления, правила подачи и требования к	2	ПК 2.6 ОК 01.- 04, 06-07, 08-09

	качеству блюд из творога, условия и сроки хранения.		
	<b>4.</b> Характеристика сыра.	<b>2</b>	ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	<b>5.</b> Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих блюд из сыра, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	<b>6.</b> Итоговое занятие	<b>2</b>	ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	<b>4</b>	ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	<b>Практическое занятие 11.</b> Разработка технологических карт блюд	<b>2</b>	ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	<b>Лабораторное занятие 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра	<b>6</b>	ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Характеристика сырья	<b>2</b>	ПК 2.6 ОК 01.- 09
	2. . Приготовление бездрожжевого теста. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих блюд из него.	<b>2</b>	ПК 2.6 ОК 01.- 09
	3. Приготовление дрожжевого безопарного теста.	<b>2</b>	ПК 2.6 ОК 01.- 09
	4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих блюд и изделий из него.	<b>2</b>	ПК 2.6 ОК 01.- 09
	5. Приготовление дрожжевого опарного теста.	<b>2</b>	ПК 2.6 ОК 01.- 09
	6. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству изделий из него	<b>2</b>	ПК 2.6 ОК 01.- 09
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Разработка технологических карт блюд из	<b>2</b>	ПК 2.6

	пресного теста с фаршем		ОК 01.- 09
	<b>Практическое занятие 13.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и изделий из муки с учетом взаимозаменяемости продуктов	<b>4</b>	ПК 2.6 ОК 01.- 09
	<b>Лабораторное занятие 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из пресного теста с фаршем	<b>6</b>	ПК 2.6 ОК 01.- 09
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении тем 5, 6.</b>			ПК 2.6 ОК 01.- 09
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Подготовка сообщений по темам раздела.</li> </ol>	<b>2</b>	
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Общие правила варки рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварной рыбы.	<b>2</b>	ПК 2.7. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	2. Общие правила припускания рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из припущенной рыбы.	<b>2</b>	ПК 2.7. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	3. Общие правила жарки рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из жареной рыбы.	<b>2</b>	ПК 2.7. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы.	<b>2</b>	ПК 2.7. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	5. Общие правила запекания рыбы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запечённой рыбы.	<b>2</b>	ПК 2.7. ОК 01.- 04, 06-07, 08-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>

	<b>Практическое занятие 14.</b> Выполнение расчётов при использовании некондиционного сырья	<b>4</b>	ПК 2.7. ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	<b>Практическое занятие 15.</b> Разработка технологических карт блюд	<b>2</b>	ПК 2.7. ОК 01.-04, 06-07, 08-09
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	<b>6</b>	ПК 2.7. ОК 01.-04, 06-07, 08-09
<b>Тема 8.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, Общие правила варки мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварного мяса.	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	2. Общие правила жарки мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, жаренного крупным куском	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, жаренного мелким куском	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, жаренного порционным куском	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	5. Общие правила тушения мяса крупным и порционным куском. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, тушенного крупным и порционным куском.	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	6. Общие правила тушения мяса мелким куском. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, тушенного мелким куском.	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	7. Общие правила запекания мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запечённого мяса.	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	8. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из рубленой массы.	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	9. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из субпродуктов	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 16.</b> Выполнение расчётов при использовании	<b>4</b>	ПК 2.8.

	некондиционного сырья		ОК 01.- 09
	<b>Практическое занятие 17.</b> Разработка технологических карт блюд	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	<b>Лабораторное занятие 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов	<b>6</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
<b>Тема 9.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	1. Общие правила варки птицы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварной и припущенной птицы.	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	2. Общие правила жарки птицы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из жареной птицы.	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	3. Общие правила тушения птицы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из тушёной птицы.	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из рубленых масс	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 18.</b> Выполнение расчётов при использовании некондиционного сырья	<b>4</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	<b>Практическое занятие 19.</b> Разработка технологических карт блюд	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	<b>Лабораторное занятие 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>6</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении тем 8, 9.</b>		<b>2</b>	ПК 2.7.- ПК 2.8. ОК 01.-03, 09
6. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
7. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
8. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
9. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			

<b>10. Подготовка сообщений по темам раздела.</b>			
<b>Тема 10.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	<b>1.</b> Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству супов региональной кухни.	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	<b>2.</b> Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству региональных блюд из овощей, грибов, круп, муки, творога.	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	<b>3.</b> Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству рыбных и мясных горячих блюд региональной кухни.	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 20.</b> Разработка технологических карт блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	<b>Лабораторное занятие 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни	<b>6</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
	<b>Комплексный дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	ПК 2.8. ОК 01.- 09
<b>Учебная практика по ПМ.02</b> <b>Виды работ:</b> 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, специй (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		<b>144</b>	ПК 2.1.- 2.9 ОК 01- 09

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. Расчет 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:

мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и

производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
<b>Комплексный дифференцированный зачёт</b>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказа (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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>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.</li> <li>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>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.).</li> <li>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</li> </ol> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<b>252</b>	ПК 2.1.- 2.9 ОК 01- 09
<b>Комплексный дифференцированный зачёт</b>		

<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>686</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

4. Анфимова Н.А. Кулинария – учебник для студ. учреждений сред.проф.образования.- М.: Академия, 2023
5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3
6. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

7. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании – М.: Академия, 2020
8. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – М.: Академия, 2021
9. Лутошкина Г.Г. Оснащение и организация рабочего места – М.: Академия, 2019
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2023
11. Морозова И.В. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер» (организация и проведение в условиях дуального обучения) - С. – П. Лань, 2020
12. Интернет-ресурсы:
  1. <http://vitameal.ru/cook.php>.
  2. <http://otherreferats.allbest.ru>.
  3. <http://lojchka.ru>.
  4. <http://nashaucheba.ru/v50632>.
  5. <http://tourlib.net/restoran.htm>.
  6. <http://www.gastronom.ru>.
  7. <http://www.dbfood.ru/>
  8. <http://school.edu.ru>.
  9. <http://aboutstudy.ru>.
  10. <http://www.heliosway.ru>.
  11. <http://www.rsl.ru/>.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК. 01-09</p>	<p>Выполняет все действия по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека;</li> <li>– 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;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>Зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p> <p>Наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, заданий по учебной и производственной практикам, заданий по самостоятельной работе</p>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции полуфабрикатов для супов: бульонов, отваров, пассеровок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении</li> </ul>	

	<p>горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для супов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– 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;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой</li> </ul>	

	<p>продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- 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;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> </ul> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</p>	
<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении</li> </ul>	

<p>грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразно ассортимента ОК. 01-09</p>	<p>горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- 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;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</p>	
<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразно ассортимента ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- 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;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники</li> </ul>	

	<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</p>	
<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> </ul> <p>- 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;</p> <p>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей</p>	

	кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.	
<p><b>ПК 2.8.</b>  Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразно о ассортимента ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- 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;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</p>	
<p><b>ПК 2.9.P</b>  ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих региональных блюд, кулинарных изделий, закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления</li> </ul>	

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li></ul> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</p>	
--	---	--

**Приложение 1.3**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

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

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>68</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>68</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>68</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ПОП-П.....</i>	<i>76</i>
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля.....</b>	<b>77</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>77</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>78</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>79</i>
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>86</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>86</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>86</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>102</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

### **1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в количестве 308 ч. и 12 ч из вариативной части 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 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской	

ситуациях.	траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности	

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>ситуациях</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>	

<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на</p>

	<p>Готовить холодные блюда и закуски</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить холодные блюда и закуски</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Использовать рецептуры, технологические</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных</p>

оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить холодные блюда и закуски Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить холодные блюда и закуски Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой,	Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в	Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка

	отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить холодные блюда и закуски Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка

### 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
2	Экзамен по модулю			12	С целью контроля освоения модуля

## 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, в т.ч.	118	
теоретические занятия	64	-
практические занятия	30	30
лабораторные занятия	24	24
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		-
<i>МДК 03.01 в форме ДЗ</i>		
<i>МДК 03.02 в форме ДЗ</i>		
<i>УП 0о в форме ДЗ</i>		
<i>ПП 03 в форме ДЗ</i>		
<i>ПМ 03 в форме экзамена по модулю</i>	12	
Всего	<b>320</b>	<b>234</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия теоретические	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1. ОК 01.-04, 06-07, 08-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>32</b>	22	10	-	-		
ПК 2.2 – 2.9. ОК 01.-04, 06-07, 08-09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>96</b>	<b>44</b>	<b>86</b>	42	20	<b>24</b>	<b>10</b>		
ПК 2.1.- 2.9 ОК 01.-03, 09	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>						<b>72</b>	
ПК 2.1.- 2.9 ОК 01.-03, 09	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>							<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>320</b>	<b>234</b>	<b>118</b>	<b>64</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 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
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		32	
<b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		32	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>  1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей.  2. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  3. Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы.  4. Технологический цикл обработки подготовки мясной и рыбной гастрономии.  5. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	10  2  2  2  2  2	ПК 3.1. ОК 01-09  ПК 3.1. ОК 01-09  ПК 3.1. ОК 01-09  ПК 3.1. ОК 01-09  ПК 3.1. ОК 01-09
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение	<b>Содержание</b>  6. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на	22  2	ПК 3.1. ОК 01-09

работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	предприятиях.		
	7. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок	2	ПК 3.1. ОК 01-09
	8. Организация подготовки к реализации. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	ПК 3.1. ОК 01-09
	9. Характеристика немеханического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	ПК 3.1. ОК 01-09
	10. Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 3.1. ОК 01-09
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10</b>	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	ПК 3.1. ОК 01-09
	Практическое занятие 2. Определение отходов и выхода п/ф при обработке свежих овощей.	2	ПК 3.1. ОК 01-09
	Практическое занятие 3. Определение отходов и выхода п/ф при обработке сырья	2	ПК 3.1. ОК 01-09
	Практическое занятие 4. Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы	2	ПК 3.1. ОК 01-09
Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	ПК 3.1. ОК 01-09	
Итоговое занятие	2	ПК 3.1. ОК 01-09	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>86</b>	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,</b>		<b>86</b>	

<b>кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<b>Содержание</b>	14	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству майонеза и его производных	2	ПК 3.2. ОК 01-09
	2. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству масляных смесей, заправок, горчицы и соуса хрен,	2	ПК 3.2. ОК 01-09
	3. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству маринадов, желе	2	ПК 3.2. ОК 01-09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья, выхода соусов	2	ПК 3.2. ОК 01-09
	Практическое занятие 2. Разработка технологических карт холодных соусов	2	ПК 3.2. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов	4	ПК 3.2. ОК 01-09
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Содержание</b>	28	
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора и подготовки продуктов	2	ПК 3.4. ОК 01-09
	2. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству бутербродов.	2	ПК 3.4. ОК 01-09
	3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству банкетных бутербродов. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос.	2	ПК 3.4. ОК 01-09
	4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству холодных закусок Нарезка, варианты выкладывания нарезанных продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	ПК 3.4. ОК 01-09
	5. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству закусок из яиц, овощей, грибов	2	ПК 3.4. ОК 01-09
	6. Закуски мировых кухонь	2	ПК 3.4. ОК 01-09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>	
	Практическое занятие 3. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий с	2	ПК 3.4. ОК 01-09

	другими ингредиентами при приготовлении бутербродов		
	Практическое занятие 4. Разработка таблицы «Подготовка сырья для бутербродов»	2	ПК 3.4. ОК 01-09
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2	ПК 3.4. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов	4	ПК 3.4. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, грибов.	4	ПК 3.4. ОК 01-09
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	22	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения	2	ПК 3.3. ОК 01-09
	2. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству салатов из сырых овощей	2	ПК 3.3. ОК 01-09
	3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству салатов из отварных продуктов	2	ПК 3.3. ОК 01-09
	4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству винегретов, тёплых салатов	2	ПК 3.3. ОК 01-09
	5. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	ПК 3.3. ОК 01-09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	Практическое занятие 6. Разработка технологических карт салатов	2	ПК 3.3. ОК 01-09
	Практическое занятие 7. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов	2	ПК 3.3. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ПК 3.3. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из отварных продуктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ПК 3.3. ОК 01-09
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	22	

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.	2	ПК 3.5., ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10
	2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	ПК 3.5. ОК 01-04, 06-07, 09-10
	3. Приготовление, оформление и отпуск железированных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	ПК 3.5. ОК 01-04, 06-07, 09-10
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10
	5. Приготовление, оформление и отпуск железированных блюд из мяса. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10
	6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие 8. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	ПК 3.5., ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10
	Практическое занятие. 9. Разработка технологических карт холодных закусок	2	ПК 3.5., ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10
	Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ПК 3.5., ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела</b>			ПК 3.1. -3.6. ОК 01-03, 06-07, 09-10
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.	10		

<p>4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p><b>Комплексный дифференцированный зачёт</b></p>	<p><b>2</b></p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	<p><b>72</b></p>	<p>ПК 3.1. -3.6.  ОК 01-04, 06-07,  09-10</p>
<p><b>Дифференцированный зачёт</b></p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам</p>	<p><b>108</b></p>	<p>ПК 3.1. -3.6.  ОК 01-04, 06-07,  09-10</p>

<p>и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>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, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>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.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>1. 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.</p>		
<b>Комплексный дифференцированный зачёт</b>		
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>320</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

7. Анфимова Н.А. Кулинария – учебник для студ. учреждений сред.проф.образования.- М.: Академия, 2023
8. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3
9. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

13. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании – М.: Академия, 2020
14. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – М.: Академия, 2021
15. Лутошкина Г.Г. Оснащение и организация рабочего места – М.: Академия, 2019
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2023
17. Морозова И.В. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер» (организация и проведение в условиях дуального обучения) - С. – П. Лань, 2020
18. Интернет-ресурсы:
  1. <http://vitameal.ru/cook.php>.
  2. <http://otherreferats.allbest.ru>.
  3. <http://lojchka.ru>.
  4. <http://nashaucheba.ru/v50632>.
  5. <http://tourlib.net/restoran.htm>.
  6. <http://www.gastronom.ru>.
  7. <http://www.dbfood.ru/>
  8. <http://school.edu.ru>.
  9. <http://aboutstudy.ru>.
  10. <http://www.heliosway.ru>.
  11. <http://www.rsl.ru/>.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК. 01-09</p>	<p>Выполняет все действия по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека;</li> <li>– 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;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>Зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p> <p>Наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, заданий по учебной и производственной практикам, заданий по самостоятельной работе</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей</p>	

<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ОК. 01-09</p>	<p>кулинарной продукции полуфабрикатов для супов: бульонов, отваров, пассеровок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления;</li> </ul> <p>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для супов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу.</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> </ul> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– , соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам</li> </ul>	

	<p>чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>– , соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>соответствие внешнего вида готовой кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>– , соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>соответствие внешнего вида готовой кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</li> </ul>	

<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– , соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul> <p>соответствие внешнего вида готовой кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</p>	
--	---	--

**Приложение 1.4**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

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

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ****1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ПМ 04**

- 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....94*  
*1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....94*  
*1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П.....102*

**2. Структура и содержание профессионального модуля .....103**

- 2.1. Трудоемкость освоения модуля .....103*  
*2.2. Структура профессионального модуля .....103*  
*2.3. Содержание профессионального модуля .....105*

**3. Условия реализации профессионального модуля .....112**

- 3.1. Материально-техническое обеспечение .....112*  
*3.2. Учебно-методическое обеспечение .....112*

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....113**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

### **1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в количестве 252ч. и 12 ч из вариативной части 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 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального	

<p>финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>	

	профессиональной деятельности		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических	

	<p>деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	

	деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	текстов профессиональной направленности	
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.	4.1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
ПК 4.2. Осуществлять приготовление,	Использовать рецептуры,	Технологии приготовления блюд,	Приготовление блюд, напитков

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить сладкие блюда и напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить сладкие блюда и напитки Проверять</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд,</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с</p>

	органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	раздачи, прилавка
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить сладкие блюда и напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Использовать рецептуры, технологические карты	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

<p>подготовку реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>к приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий          Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им          Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий          Готовить сладкие блюда и напитки          Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка          Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий          Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий          Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям          Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания          Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий          Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос          Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
--	--	--	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Экзамен по модулю			12	Контроль освоения модуля

## 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, в т.ч.	102	36
теоретические занятия	66	-
практические занятия	10	10
лабораторные занятия	26	26
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:		-
<i>МДК 04.01, МДК 04.02, в форме кДЗ</i>		
<i>УП 04 в форме ДЗ</i>		
<i>ПП 04 в форме кДЗ</i>		
<i>ПМ 01 в форме экзамена по модулю</i>	12	
Всего	<b>264</b>	<b>180</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия теоретические	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1 ОК 01-07, ОК 09-11	<b>Раздел модуля 1</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>32</b>	24	<b>8</b>	-	-		
ПК 4.2-4.5 ОК 01-07, 09-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>76</b>	<b>28</b>	<b>70</b>	<b>42</b>	<b>2</b>	<b>26</b>	<b>6</b>		
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09-11	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>						<b>72</b>	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09-11	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>							<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>264</b>	<b>180</b>	<b>102</b>	<b>66</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>32</b>	
<b>МДК. 04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		<b>32</b>	
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 4.1 ОК 01-04, 06-07, 09-10
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции.	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	ПК 4.1 ОК. 01-09

<b>Тема 3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
	Правила безопасной эксплуатации машины взбивальной при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
	Правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
	Правила безопасной эксплуатации холодильного и морозильного оборудования при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
	Методы сервировки, подачи холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента. Посуда подачи, термосы и контейнеры для реализации на вынос.	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
	<b>Практическое занятие 3</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	ПК 4.1 ОК. 01-09
<b>Практическое занятие 4.</b> Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2	ПК 4.1 ОК. 01-09	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	<b>76</b>		
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,</b>	<b>76</b>		

<b>напитков</b>			
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Современные методы приготовления холодных сладких блюд (карамелизация, желеирование, 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.	<b>4</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству компотов	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству киселей	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству желе	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству муссов, самбуков, кремов	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству сладких блюд авторских, брендовых, региональных	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Разработка технологических карт блюд	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление холодных сладких блюд компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов	<b>6</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд из яблок	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд авторских, брендовых.	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд региональных.	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд	<b>6</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация сладких блюд авторских, брендовых, региональных.	<b>6</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
<b>Тема 3.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	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. 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.	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	<b>4</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
<b>Тема 4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента. Организация работы бариста.	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству чая. Способы подачи	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству кофе, какао, горячего шоколада. Способы подачи	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству сбитня, глинтвейна, отвара, грога. Способы подачи	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
	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	<b>4</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09

	продуктов. Условия и сроки хранения		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков кофе, чая какао, горячего шоколада, сбитня, глинтвейна, взвара, грога.	<b>4</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела</b>			
7. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		<b>6</b>	ПК 4.2-4.5 ОК. 01-09
8. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
9. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
10. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
11. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Комплексный дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	ПК 4.1-4.5 ОК. 01-09
<b>Учебная практика по ПМ.04</b>			
<b>Виды работ:</b>			
1. Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе, компотов		<b>72</b>	ПК 4.1-4.5 ОК. 01-09
2. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству киселей, желе			
3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству муссов, самбуков			
4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству кремов			
5. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству сладких блюд авторских, брендовых, региональных			
6. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд.			
7. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд из яблок, соусов.			
8. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству свежесжатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков.			
9. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству лимонадов, смузи.			
10. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству коктейлей, морсов, кваса.			
11. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству кофе, чая,			
12. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству какао, горячего шоколада, сбитня, глинтвейна,			

взвара, грога. Способы подачи.		
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>3</b>	ПК 4.1-4.5 ОК. 01-09
<b>Производственная практика по ПМ. 04</b> <b>Виды работ:</b> 1. Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе 2. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству компотов 3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству железированных сладких блюд: киселей, желе. 4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству железированных сладких блюд: муссов, самбуков, кремов. 5. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству сладких блюд авторских, брендовых, региональных 6. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд из яблок 7. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд 8. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд авторских, брендовых, региональных 9. Технология приготовления, правила подачи, требования к качеству холодных напитков разнообразного ассортимента: смузи, кваса, морсов 10. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству кофе, чая, напитков на их основе 11. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству какао, шоколада, напитков на их основе 12. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству какао, горячего шоколада, сбитня, глинтвейна, взвара, грога.	<b>72</b>	ПК 4.1-4.5 ОК. 01-09
<b>Комплексный дифференцированный зачёт</b>	<b>3</b>	
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>264</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария – учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.-М.: Академия, 2023
2. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.

##### **3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании – М.: Академия, 2020
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – М.: Академия, 2021
3. Лутошкина Г.Г. Оснащение и организация рабочего места – М.: Академия, 2019
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2023
5. Морозова И.В. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер» (организация и проведение в условиях дуального обучения) - С. – П. Лань, 2020
6. Интернет-ресурсы:
  1. <http://vitameal.ru/cook.php>
  2. <http://nashaucheba.ru/v50632>
  3. <http://tourlib.net/restoran.htm>
  4. <http://www.gastronom.ru>
  5. <http://www.dbfood.ru/>
  6. <http://school.edu.ru>.
  7. <http://aboutstudy.ru>.
  8. <http://www.heliosway.ru>.
  9. <http://www.rsl.ru/>

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>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. ОК. 01-09</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> 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,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>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</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ОК. 01-09</p>	<p>Выполняет все действия по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,</li> </ul>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ОК. 01-09</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической</p>	

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ОК. 01-09</p>	<p>кулинарной обработки); - Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. ОК. 01-09</p>	<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
	<p>- Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - 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: - Эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	

**Приложение 1.5**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>120</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>120</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>120</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ПОП-П.....</i>	<i>130</i>
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля.....</b>	<b>130</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>130</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>131</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>132</i>
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>144</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>144</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>144</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>169</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

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

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в количестве 520 ч. и 12 ч из вариативной части 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 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	с помощью наставника)		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы	

ситуациях.	выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	грамотно излагать свои мысли и	правила оформления документов	

<p>коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	

	условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые	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	

	связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для	Нормативные правовые акты, регулирующие	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов

<p>использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и</p>	<p>деятельность организаций питания</p> <p>Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</p>	<p>для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера</p> <p>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>
--	---	--	---

	<p>требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p>		
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</p> <p>Производить расчеты</p>	<p>Технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны</p>	<p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</p> <p>Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за</p>

	<p>с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p>	<p>труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>	<p>хлебобулочную продукцию</p> <p>Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения</p>	<p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера</p> <p>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>

	<p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p>	<p>требований качества</p> <p>Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Требования к качеству,</p>	<p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p>

	<p>готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p>	<p>безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</p> <p>Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в</p>	<p>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера</p> <p>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>
--	--	--	--

		организациях общественного питания	
--	--	--	--

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Экзамен по модулю			12	С целью контроля освоения модуля

## 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, в т.ч.	150	70
теоретические занятия	80	-
практические занятия	12	12
лабораторные занятия	58	58
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	144	144
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе:		-
<i>МДК 05.01 в форме к ДЗ</i>		
<i>МДК 05.02 в форме кДЗ</i>		
<i>УП 05 в форме ДЗ</i>		
<i>ПП 05 в форме ДЗ</i>		
<i>ПМ 05 в форме экзамена по модулю</i>	12	
Всего	<b>532</b>	<b>430</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия теоретические	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	10
ПК 5.1. ОК 01.-04, 06-07, 08-09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>32</b>	22	10	-	-		
ПК 5.2 – 5.5. ОК 01.-04, 06-07, 08-09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>128</b>	<b>60</b>	<b>118</b>	<b>58</b>	<b>2</b>	<b>58</b>	<b>10</b>		
ПК 5.1.- 5.5 ОК 01.-03, 09	Учебная практика	<b>144</b>	<b>144</b>						<b>144</b>	
ПК 5.1.- 5.5 ОК 01.-03, 09	Производственная практика	<b>216</b>	<b>216</b>							<b>216</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>532</b>	<b>430</b>	<b>150</b>	<b>80</b>	<b>12</b>	<b>58</b>	<b>10</b>	<b>144</b>	<b>216</b>

## 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
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>32</b>	
<b>МДК. 05.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>32</b>	
<b>Тема 1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>8</b>  2  2  2  2	  ПК 5.1. ОК. 01-09  ПК 5.1. ОК. 01-09  ПК 5.1. ОК. 01-09  ПК 5.1. ОК. 01-09
<b>Тема 2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	<b>Содержание</b> Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение механического оборудования, правила его подбора и безопасного использования, правила ухода за ним. Виды, назначение теплового оборудования, правила его подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	<b>14</b>  2  2	  ПК 5.1. ОК. 01-09  ПК 5.1. ОК. 01-09

кондитерских изделий	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1. ОК. 01-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Организация работы кондитерских цехов различной мощности	2	ПК 5.1. ОК. 01-09
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Организация рабочих мест в кондитерском цехе	2	ПК 5.1. ОК. 01-09
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1. ОК. 01-09
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ПК 5.1. ОК. 01-09
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Характеристика муки, используемой при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.	2	ПК 5.1. ОК. 01-09
	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. ОК. 01-09
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад	2	ПК 5.1. ОК. 01-09

	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	2	ПК 5.1. ОК. 01-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	ПК 5.1. ОК. 01-09
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>126</b>	
<b>МДК 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>126</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>1.</b> Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ПК 5.2. ОК. 01-09
	<b>1.</b> Правила выбора основных продуктов с учетом и дополнительных ингредиентов их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	2	ПК 5.2. ОК. 01-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>2. Практическое занятие № 1.</b> Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	2	ПК 5.2. ОК. 01-09
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Приготовление сиропов. Приготовление помады	2	ПК 5.2. ОК. 01-09
	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Приготовление желе. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.2. ОК. 01-09

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление украшений из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>4</b>	ПК 5.2. ОК. 01-09
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	<b>2</b>	ПК 5.2. ОК. 01-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление и использование глазурей	<b>6</b>	ПК 5.2. ОК. 01-09
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b>		
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Приготовление сливочных кремов. Приготовление белковых, заварных кремов. Приготовление кремов из молочных продуктов	<b>2</b>	ПК 5.2. ОК. 01-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа №3.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	<b>6</b>	ПК 5.2. ОК. 01-09
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	ПК 5.2. ОК. 01-09
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления.	<b>2</b>	ПК 5.2. ОК. 01-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		

	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	<b>6</b>	ПК 5.2. ОК. 01-09
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание</b> Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения	<b>2</b>	ПК 5.2. ОК. 01-09
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении темы 1.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. . Подготовка сообщений по темам раздела.		<b>4</b>	ПК 5.2 ОК 01.- 03, 09
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	ПК 5.3. ОК 01.- 09
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Методы приготовления, порядок подготовки продуктов для фаршей из яиц, круп, фруктов и др.	<b>2</b>	ПК 5.3. ОК 01.- 09
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста	<b>Содержание</b> 1. Замес и образование теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Способы разрыхления теста. Приготовление	<b>2</b>	ПК 5.3. ОК 01.- 09

для хлебобулочных изделий и хлеба	теста из различных видов муки на дрожжах. Приготовление теста из различных видов муки на закваске. Приготовление теста из различных видов муки пресного теста		
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>1.</b> Ассортимент хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлеба пшеничного, ржаного разнообразного ассортимента.	<b>2</b>	ПК 5.3. ОК 01.- 09
	<b>2.</b> Приготовление региональных и низкокалорийных хлебобулочных изделий, и хлеба разнообразного ассортимента.	<b>2</b>	ПК 5.3. ОК 01.- 09
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста, опарного теста	<b>6</b>	ПК 5.3. ОК 01.- 09
<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании 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	<b>2</b>	ПК 5.4. ОК 01.- 09
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>		
Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, сдобного пресного, пресного слоеного. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий	<b>2</b>	ПК 5.4. ОК 01.- 09

слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного,. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.4. ОК 01.- 09
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из, песочного. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.4. ОК 01.- 09
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий	2	ПК 5.4. ОК 01.- 09
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного, миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.4. ОК 01.- 09
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из ,заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий	2	ПК 5.4. ОК 01.- 09
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>18</b>	
	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	<b>6</b>	ПК 5.4. ОК 01.- 09
<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	<b>6</b>	ПК 5.4. ОК 01.- 09	

	<b>Лабораторная работа № 8.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	<b>6</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении тем 4.1, 4.2.</b>			ПК 5.4. ОК 01.- 09
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления мучных кондитерских изделий.</li> <li>5. Подготовка сообщений по темам раздела.</li> </ol>	<b>6</b>	
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
Изготовление и оформление пирожных	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. 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.	<b>2</b>	ПК 5.5. ОК 01.- 09
	2. 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.	<b>2</b>	ПК 5.5. ОК 01.- 09
	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,	<b>2</b>	ПК 5.5. ОК 01.- 09

	корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы		
	4. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	ПК 5.5. ОК 01.- 09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	<b>6</b>	ПК 5.5. ОК 01.- 09
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
Изготовление и оформление тортов	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. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов	2	ПК 5.5. ОК 01.- 09
	2. 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	2	ПК 5.5. ОК 01.- 09
	3. 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	2	ПК 5.5. ОК 01.- 09
	4. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, миндальных ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	ПК 5.5. ОК 01.- 09
	5. Приготовление, миндальных ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от	2	ПК 5.5. ОК 01.- 09

	ассортимента		
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	<b>6</b>	ПК 5.5. ОК 01.- 09
<b>Комплексный дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.05</b>		<b>144</b>	ПК 5.1-5.5. ОК 01.- 09
<b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> </ol>			

<p>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.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>6</b>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>3. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<b>216</b>	ПК 5.1-5.5. ОК 01.- 09

<p>4. 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.</p> <p>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>11. 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</p>		
<b>Комплексный дифференцированный зачёт</b>	<b>6</b>	
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>532</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатория Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

10. Бутейкис Н.Р. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Академия, 2016
11. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – М.: Академия, 2023
12. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – М.: Академия, 2018
13. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум – М.: Академия, 2018
14. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

19. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста – М.: Академия, 2017
20. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты – М.: Академия, 2018
21. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчёт рецептур – С. П. Лань, 2020

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php>.
2. <http://otherreferats.allbest.ru>.
3. <http://lojchka.ru>.
4. <http://nashaucheba.ru/v50632>.
5. <http://tourlib.net/restoran.htm>.
6. <http://www.gastronom.ru>.
7. <http://www.dbfood.ru/>
8. <http://school.edu.ru>.
9. <http://aboutstudy.ru>.
10. <http://www.heliosway.ru>.
11. <http://www.rsl.ru/>.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p><b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК. 01-09</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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</li> </ul>	<p><i>Зачеты, квалификационные испытания, экзамены.</i></p> <p><i>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</i></p> <p><i>Наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, заданий по учебной и производственной практикам, заданий по самостоятельной работе</i></p>

	<p>хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОК. 01-09</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ОК. 01-09</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие</li> </ul>	

<p>подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОК. 01-09</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента ОК. 01-09</p>	<p>процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:</li> </ul>	
--	--	--

	<p>цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	--	--

**Приложение 1.6**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И  
ПРЕЗЕНТАЦИИ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ МИРА И ПРОДУКЦИИ  
БЫСТРОГО ПИТАНИЯ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>151</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>151</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>151</i>
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля.....</b>	<b>157</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>157</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>158</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>159</i>
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>166</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>166</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>166</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>167</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ МИРА И ПРОДУКЦИИ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ»**

### **1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «ВД. 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы в количестве 272 ч.

### **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 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	с помощью наставника)		
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности,</p>	

	<p>профессионального развития и самообразования          выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи          определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности,          выявлять источники финансирования          презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности          определять источники достоверной правовой информации          составлять различные правовые документы          находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать          оценивать жизнеспособность проектной идеи,          составлять план проекта</p>	<p>правовой и финансовой грамотности          правила разработки презентации          основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды          взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива          психологические особенности личности</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на</p>	<p>правила оформления документов          правила построения устных сообщений          особенности социального и</p>	

особенностей социального и культурного контекста	государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>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</p>	
<p>ПК 6.1</p>	<p>Проверять</p>	<p>Назначение, правила</p>	<p>Подготовка кухни</p>

<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд национальных кухонь мира</p>	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий национальных кухонь мира Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных</p>

	<p>Готовить блюда и изделия национальных кухонь мира</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
<p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции быстрого питания</p>	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить продукцию быстрого питания</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий быстрого питания</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

## 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, в т.ч.	108	66
теоретические занятия	42	-
практические занятия	18	18
лабораторные занятия	48	48
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:		-
<i>МДК 02.01 в форме кДЗ</i>		
<i>МДК 02.02 в форме кДЗ</i>		
<i>УП 02 в форме ДЗ</i>		
<i>ПП 02 в форме ДЗ</i>		
<i>ПМ 02 в форме экзамена по модулю</i>	12	
<b>Всего</b>	<b>272</b>	<b>210</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия теоретические	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1. ОК 01.-04, 06-07, 08-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд национальных кухонь мира и быстрого питания	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	14	18	-	-		
ПК 6.2 ОК 01.-04, 06-07, 08-09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	<b>134</b>	<b>48</b>	<b>134</b>	52	-	<b>82</b>	<b>10</b>		
ПК 6.1.-6.3. ОК 01.-03, 09	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>						<b>72</b>	
ПК 6.1.-6.3. ОК 01.-03, 09	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>							<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>476</b>	<b>388</b>	<b>166</b>	<b>66</b>	<b>18</b>	<b>82</b>	<b>10</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 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
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания</b>		32	
<b>МДК. 06.01.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания		32	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	<b>Содержание</b>	10	
	1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции национальной кухни. Исторические этапы развития кухни.	2	ПК 6.1. ОК 01-09
	2. Классификация, ассортимент блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	2	ПК 6.1. ОК 01-09
	<b>В том числе практических занятий</b>	6	
	Практическое занятие 1. Изучение состава и характеристик используемого сырья, продуктов, пряностей, методов кулинарной обработки.	4	ПК 6.1. ОК 01-09
	Практическое занятие 2. Изучение правил сочетаемости,	2	ПК 6.1.

	взаимозаменяемости, рационального использования продуктов.		ОК 01-09
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации национальных кулинарных и кондитерских изделий. Методы кулинарной обработки, оборудование, инструмент, инвентарь, посуда используемые в национальных кухнях	2	ПК 6.1. ОК 01-09
	4. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	2	ПК 6.1. ОК 01-09
	5. Организация подготовки к реализации. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	ПК 6.1. ОК 01-09
	6. Характеристика оборудования для приготовления блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	2	ПК 6.1. ОК 01-09
	7. Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 6.1. ОК 01-09
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>12</b>	
	Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	2	ПК 6.1. ОК 01-09
	Практическое занятие 4. Разработка технологических карт блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	2	ПК 6.1. ОК 01-09
	Практическое занятие 5. Составление технологических схем блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	4	ПК 6.1. ОК 01-09
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного	4	ПК 6.1. ОК 01-09

	инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания		
<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания</b>		<b>76</b>	
<b>МДК 06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания</b>		<b>76</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>54</b>	
Приготовление, подготовка к реализации блюд национальных кухонь мира	8. История развития русской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Традиции русского застолья. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству холодных блюд русской кухни	2	ПК 6.2. ОК 01-09
	9. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству горячих блюд русской кухни. Технология приготовления мучных изделий и напитков русской кухни	2	ПК 6.2. ОК 01-09
	10. История развития кухни Донбасса. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Фирменные блюда предприятий Горловки.	2	ПК 6.2. ОК 01-09
	11. История развития кухонь славянских народов. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Традиции застолья.	2	ПК 6.2. ОК 01-09
	12. История развития кавказской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Традиции кавказского застолья. Технология приготовления блюд, правила и способы подачи, требования к качеству.	2	ПК 6.2. ОК 01-09
	13. История развития итальянской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Классические блюда. Технология приготовления блюд, закусок и десертов, правила и способы подачи, требования к качеству.	2	ПК 6.2. ОК 01-09

	14. История развития французской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Технология приготовления блюд, закусок, правила и способы подачи, требования к качеству.	2	ПК 6.2. ОК 01-09
	15. История развития японской и китайской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Технология приготовления блюд, закусок и десертов, правила и способы подачи, требования к качеству.	2	ПК 6.2. ОК 01-09
	16. История развития кухни народов Южной Америки. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Технология приготовления блюд, закусок и десертов, правила и способы подачи, требования к качеству.	2	ПК 6.2. ОК 01-09
	<b>В том числе лабораторных занятий</b>	36	
	Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд русской кухни	6	ПК 6.2. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск фирменных блюд предприятий Горловки.	6	ПК 6.2. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд кавказской кухни	6	ПК 6.2. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд французской кухни	6	ПК 6.2. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд итальянской кухни	6	ПК 6.2. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд японской и китайской кухни	6	ПК 6.2. ОК 01-09
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	20	
Приготовление, подготовка к реализации	7. Характеристика предприятий быстрого питания. Типы предприятий быстрого обслуживания. Организация работы предприятий быстрого обслуживания, формы и методы	2	ПК 6.3. ОК 01-09

продукции быстрого питания	обслуживания.		
	8. Классификация продукции быстрого питания. Технология приготовления и реализации продукции фаст-фуда. Технологии салатов и закусок.	2	ПК 6.3. ОК 01-09
	9. Технология приготовления и реализации продукции фаст-фуда. Горячие изделия	2	ПК 6.3. ОК 01-09
	10. Технология приготовления и реализации продукции фаст-фуда. Десерты и мучные кондитерские изделия	2	ПК 6.3. ОК 01-09
	<b>В том числе лабораторных занятий</b>	12	
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск закусок быстрого питания	4	ПК 6.3. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд быстрого питания	4	ПК 6.3. ОК 01-09
	Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск десертов и мучных изделий быстрого питания	4	ПК 6.3. ОК 01-09
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>			ПК 6.3. ОК 01-09
12. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		8	
13. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
14. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
15. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
16. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
17. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Комплексный дифференцированный зачёт</b>		2	
<b>Учебная практика по ПМ.03</b>			ПК 6.1-6.3. ОК 01-09
<b>Виды работ:</b>		72	
8. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных			

<p>ингредиентов к ним технологическим требованиям для блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания. Подготовка их к использованию.</p> <p>9. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>10. Использование различных технологий приготовления блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>11. Определение степени готовности основных блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания для подачи.</p> <p>12. Сервировка стола и оформление блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания.</p>		
<p><b>Дифференцированный зачёт</b></p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>7. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям для блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания при приемке продуктов со склада.</p> <p>8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>9. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими</p>	<p>72</p>	<p>ПК 6.1-6.3. ОК 01-09</p>

<p>требованиями</p> <p>10. Использование различных технологий приготовления блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>11. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>12. Оформление и подача блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>13. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		
<b>Дифференцированный зачёт</b>		
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>272</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария – учебник для студ. учреждений сред.проф.образования.- М.: Академия, 2023
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3
3. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании – М.: Академия, 2020
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – М.: Академия, 2021
3. Лутошкина Г.Г. Оснащение и организация рабочего места – М.: Академия, 2019
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2023
5. Морозова И.В. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер» (организация и проведение в условиях дуального обучения) - С. – П. Лань, 2020
6. Интернет-ресурсы:
  1. <http://vitameal.ru/cook.php>.
  2. <http://otherreferats.allbest.ru>.
  3. <http://lojchka.ru>.
  4. <http://nashaucheba.ru/v50632>.
  5. <http://tourlib.net/restoran.htm>.
  6. <http://www.gastronom.ru>.
  7. <http://www.dbfood.ru/>
  8. <http://school.edu.ru>.
  9. <http://aboutstudy.ru>.
  10. <http://www.heliosway.ru>.
  11. <http://www.rsl.ru/>.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01-09	Выполняет все действия по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека;</li> <li>– 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;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	Зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, заданий по учебной и производственной практикам, заданий по самостоятельной работе
ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд национальных кухонь мира :	

<p>оформление и подготовку к реализации блюд национальных кухонь мира ОК. 01-09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд национальных кухонь мира, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода блюд национальных кухонь мира, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу.</li> </ul>	
<p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции быстрого питания ОК. 01-09</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции быстрого питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении продукции быстрого питания действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления продукции быстрого питания;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции быстрого питания;</li> <li>– соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы продукции быстрого питания требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода продукции быстрого питания, взаимозаменяемости продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовой кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</li></ul>	
--	---	--