

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и

	регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	в подготовке, уборке рабочего места
	Н 1.1.02	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 1.2.01	обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	Н 1.3.01	приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента
	Н 1.3.02	Ведение расчётов с потребителями
	Н 1.4.01	приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента
	Н 1.4.02	Ведение расчётов с потребителями
Уметь	У 1.1.01	Подготавливать рабочее место
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ
	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения
	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения
Знать	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.
	З 1.3.01	рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
	З 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении

		полуфабрикатов
	З 1.4.01	рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
	З 1.4.02	Способы сокращение потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**510 часов**,

в том числе в форме практической подготовки **40**

из них на освоение МДК **104**

в том числе самостоятельная работа **6**

практики, в том числе учебная **324**

промежуточная аттестация **36**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практическая подготовка	Объем профессионального модуля, ак.час				Практики	
				Обучение по МДК				учебная ,	производственная
				всего	лабораторные работы и практические занятия	самостоятельная работа	Промежуточная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	10	24	10	2			
ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	114	30	80	30	4			
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика	180							180
	Промежуточная аттестация	36							
	Всего:	474/510	40	104	40	6		144	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад.ч/в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного		36(10/2)		
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	4	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.2.01 У1.2.01 31.1.01 31.2.02
Тема 1.2.	Содержание			

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	4	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов»			
	Практическое занятие 2 «Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	Практическое занятие 3 «Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	Содержание			

<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	<p>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них</p>	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	<p>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	<p>В том числе лабораторных работ</p>			
	<p>Лабораторная работа 1 «Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки».</p>	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	<p>Лабораторная работа 2 «Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки</p>	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	<p>Содержание</p>			

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<p>Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p>	4	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	<p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.</p>	4	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	<p>Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p>	2	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее 	2		

	<p>анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		114(30/4)		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		114		
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание			
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов	4	ПК1.1, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.</p> <p>Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.</p> <p>Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.</p> <p>Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов</p>	4	ПК1.1, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	2	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	В том числе лабораторных работ			
	Лабораторная работа 3 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	Лабораторная работа 4 Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	Содержание			
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02

	Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание			
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк),	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка»,	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02

	Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Приготовление кнельной массы из рыбы. Полуфабрикат из кнельной массы	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие 4 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы .Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Практическое занятие 5 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Обработка нерыбного водного сырья	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Содержание			

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание			
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02

	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Кулинарное назначение требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса мелкокусковых	2	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Технологический процесс приготовления рубленой массы. Кулинарное назначение требование к качеству.	2	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	В том числе лабораторных работ и практических занятий			
	Лабораторная работа 5,6,7 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	6	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Лабораторная работа 8,9 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	4	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02

	Практическое занятие 6,7 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание			
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие 8,9 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Практическое занятие 10,11 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Дифференцированный зачет	2		

	<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 	4		
ВСЕГО	150(40/6)			

Учебная практика ПМ01 виды работ

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.
2. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.
3. 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.
4. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).
5. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
6. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье.
7. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
8. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
9. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
10. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
11. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

144

<p>12.Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>13.Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14.Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>15.Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>16.Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>17.Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>18.Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>19.Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>20.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.</p> <p>21.Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>			
<p>Производственная практика ПМ01 виды работ</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 накладной 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>	180		

<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.</p> <p>9.Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>			
ВСЕГО	474		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст :электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баладин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Хахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Хахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В.

Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2.Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРРГ, 2007. — 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-

01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия

общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

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

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

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

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

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

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

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997. 560 с.

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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

15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758>.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка

	<p>труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> — правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; — точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; — соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</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>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</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"> — адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; — соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; — оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); — профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; — правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; — соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: — корректное использование цветных разделочных досок; — раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; — соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 	

<p>шей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	42

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01	подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовки к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 2.2.01	выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов при приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 2.3.01	выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.3.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 2.4.01	выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.4.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 2.5.01	выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих

		блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 2.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.5.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 2.6.01	выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 2.6.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.6.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 2.7.01	выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.7.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 2.7.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.7.04	ведении расчетов с потребителями.
	Н 2.8.01	выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.8.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.8.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Н 2.8.04	ведении расчетов с потребителями.
Уметь	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом
	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,

		подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	3 2.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации бульонов, отваров
	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 2.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации супов

3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3 2.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации соусов
3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **636**

в том числе в форме практической подготовки **486**

Из них на освоение МДК **110**

в том числе самостоятельная работа **2**

практики, в том числе учебная **432**

Промежуточная аттестация **36**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента									
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	14	22	14	-			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок									
ПК 2.1, 2.2, 2.3, ОК 01-07, 09, 10,11, КК 1-5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	24	6	18	6	-			

ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09, 10, КК 1-5	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	16	2	14	2	2			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, ОК 01-07, 09, 10,11, КК 1-5	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	22	6	16	6	-			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6, ОК 01-07, 09, 10,11, КК 1-5	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18	6	12	6	-			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	20	6	14	6	-			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,	32	10	22	10	-			

	мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента								
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	144						144	
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	288							288
	Промежуточная аттестация	36							
	Всего:	636	50	114				144	288

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36/14		
МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36/14		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения	Содержание	4		
	1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02

горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2.Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	10		
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2		
	2			
Тема 1.3.	Содержание	8		

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	<p>1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	2	<p>ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3</p>	<p>Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02</p>
	<p>2.Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	2	<p>ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3</p>	<p>Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02</p>
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>			
	<p>Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре</p>	2	<p>ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3</p>	<p>Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02</p>
	<p>Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов</p>	2		
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Содержание</p>	14		
	<p>1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде</p>	2	<p>ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3</p>	<p>Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02</p>
	<p>2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	2	<p>ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3</p>	<p>Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02</p>
	<p>3.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос</p>	2	<p>ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3</p>	<p>Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02</p>

	4.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2	ПК 2.1 ,ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	ПК 2.1,ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	Практическое занятие 7. 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.	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1				
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	-		

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		24/6		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		24/6		
Тема	2.1.	Содержание	6	
Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров		1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5 Н 2.2.01, Н 2.2.02 Н 2.2.03, У 2.2.01, З 2.2.01
		2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5 Н 2.2.01, Н 2.2.02 Н 2.2.03, У 2.2.01, У 2.2.02, У 2.2.03, З 2.2.01,З 2.2.02, З 2.2. 03
		3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5 Н 2.2.01, Н 2.2.02 Н 2.2.03, У 2.2.01, У 2.2.02, У 2.2.03, З 2.2.01,З 2.2.02, З 2.2. 03
Тема	2.2.	Содержание	8	
Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента		1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5 Н 2.3.01, Н 2.3.02,У 2.3.01, У 2.3.02, З 2.3.01, З 2.3.02
		2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй,		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-

	приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам		07, 09, 10, 11, КК 1-5	2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02,У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2		
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02,У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02,У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных,	Содержание	6		
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11,	Н 2.3.01, Н 2.3.02,У 2.3.01, У

сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента			КК 1-5	2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02, 3 2.3.03
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02, 3 2.3.03
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02, 3 2.3.03
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	4		
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02, 3 2.3.03
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации			

	питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуски на вынос			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02, 3 2.3.03
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		-	-	-
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		16/2		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 3.1.	Содержание	8		
Классификация, ассортимент, значение	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в	2	ПК 2.1, ПК 2.2,	Н 2.4.01,

в питании горячих соусов	питании горячих соусов.		ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства			
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание			
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.01, Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов			
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.01, Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных			
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных			
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства			
7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или				

	транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2		
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.01, Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов			
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.01, Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов			
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.01, Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов			

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.				
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		2		
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		12/6		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 4.1.	Содержание	14		
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p>	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03

	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	Тематика лабораторных и практических занятий	6		
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	2		
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	2		
		2		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание	8		
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У

горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.		07, 09, 10, 11, КК 1-5	2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02,У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02,У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов			
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02,У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		-		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				

<p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
<p>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	18/6			
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>				
<p>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p>	Содержание	12		
<p>1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра</p>	2			
<p>2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p>	2	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5</p>	<p>Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03</p>	
<p>3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра</p>	2	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5</p>	<p>Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03</p>	
<p>4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>				

	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	Тематика лабораторных и практических занятий	4		
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из муки, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	Практическое занятие 11. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов			
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	6		
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.			

				2.6.03
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования			
	Тематика практических и лабораторных занятий	2		
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	2		
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и	-		

презентаций. 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		20/6		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	6		
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2		
	2.Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
	3.Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
Тема 6.2.	Содержание	14		

Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11,	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У
Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	2			

	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	2	КК 1-5	2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		32/10		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6		
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	2	ПК 2.1, ПК 2.2,	Н 2.8.01,

	кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями		ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	3 Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	12		
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03

	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	4.Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	Тематика практических и лабораторных занятий	4		
	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	2		
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	14		
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03

	<p>2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p>	2	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5</p>	<p>Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03</p>
	<p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	4	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5</p>	<p>Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03</p>
	<p>Тематика практических и лабораторных занятий</p>	6		
	<p>Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	2	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5</p>	<p>Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03</p>
	<p>Лабораторное занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	2		
	<p>Лабораторное занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	2		
<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 7</p>	<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на</p>	-		

<p>рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p>Учебная практика по ПМ.02</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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. 	<p>144</p>		

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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Наименование тем:

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02

Виды работ:

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

<p>соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Наименование тем:</p>			
<p>Всего</p>	<p>636</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.

6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.

7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

17. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.

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

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

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

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

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг

общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.

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

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

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

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<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>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); 	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; 	
<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>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; 	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, 	

<p>изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	<p>кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессионально и деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного 	

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на 	

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>– определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

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

Обязательный профессиональный блок

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

	необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 3.2.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	Н 3.2.01	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 3.3.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 3.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.3.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 3.4.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 3.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 3.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.4.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 3.5.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 3.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.5.04	ведении расчетов с потребителями.
	Н 3.6.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 3.6.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,

		хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.6.04	ведении расчетов с потребителями
Уметь	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3.5.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой

		продукции.
	УЗ.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	УЗ.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	УЗ.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 3.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	3 3.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

	3 3.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	3 3.5.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 3.6.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –510 часов

в том числе в форме практической подготовки **40**

из них на освоение МДК **102**

в том числе самостоятельная работа **8**

практики, в том числе учебная **324**

промежуточная аттестация **36**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практическая подготовка	Объем профессионального модуля, ак.час				Практики	
				Обучение по МДК				учебная,	производственная
				всего	лабораторные работы и практические занятия	самостоятельная работа	Промежуточная ат		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, , ПК3.5, ПК3.6 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	10	24	10	2			
ПК 3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, , ПК3.5, ПК3.6	Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к	114	30	78	30	6			

OK01,OK02,OK03,OK04,OK05,OK06,OK07,OK08,OK09,OK10,OK11,КК1,КК2,КК3,КК4,КК5	реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента								
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика	180							180
	Промежуточная аттестация	36							
	Всего:	510	40	102	40	8	144	180	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад.ч/в форме практической подготовк	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
---	--	---	-------------------	------------------

курсов (МДК)		и, академических часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36		
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36(10/2)		
Тема 1.1.	Содержание			
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	4	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.3.01
				Н3.3.02
				У3.3.01
				33.3.01
				33.3.02
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие 1 Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов	2	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.2.01 Н3.2.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	Типы и виды обслуживания в системе питания. Состав, структура помещений для приготовления холодных блюд и закусок и требования к ним	4	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.2.01 Н3.2.02

				У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	В том числе практических занятий			Н3.2.01
	Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.2.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.2.01 Н3.2.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.2.01 Н3.2.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02

<p>Тема 1.2.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Содержание</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с безцеховой структурой.</p>	2	ПК3.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	<p>Н3.3.01</p> <p>Н3.3.02</p> <p>У3.3.01</p> <p>33.3.01</p> <p>33.3.02</p>
	<p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие 3 Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.</p>	2	ПК3.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	<p>Н3.3.01</p> <p>Н3.3.02</p> <p>У3.3.01</p> <p>33.3.01</p> <p>33.3.02</p>
	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд</p>	2	ПК3.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	<p>Н3.3.01</p> <p>Н3.3.02</p> <p>У3.3.01</p> <p>33.3.01</p> <p>33.3.02</p>

	В том числе лабораторных работ			НЗ.3.01
	Лабораторная работа 1	2	ПКЗ.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.02
	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».			УЗ.3.01
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов Безопасная эксплуатация механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки			33.3.01
				33.3.02
	Требования безопасности, которые необходимо соблюдать перед началом работы, во время работы и по окончании работы.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	4	ПКЗ.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01
				НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				33.3.01
				33.3.02
	В том числе лабораторных работ	2	ПКЗ.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01
	Лабораторная работа 2			НЗ.3.02
	Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Безопасная эксплуатация технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения			УЗ.3.01
				33.3.01
				33.3.02
	Требования пожарной безопасности	2	ПКЗ.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01
				НЗ.3.02
				УЗ.3.01

				33.3.01 33.3.02
	Дифференцированный зачет	2		
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	2		
ВСЕГО МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36		

МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		114 (30/6)		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента				
Тема 2.1.	Содержание			НЗ.3.01
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок и закусок	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок	2	ПКЗ.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02
	Условия хранения сырья и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	2	ПКЗ.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01
				НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02
	Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов.	2	ПКЗ.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01
				НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02

	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании заправок.	2	ПК3.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.3.01 Н3.3.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов	2		Н3.3.01 Н3.3.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации закусок из овощей и грибов.	Содержание			Н3.2.01
	Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров.	2	ПК3.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.2.02 У3.2.01 33.2.01 33.2.02
	Приготовление холодных и горячих закусок из овощей и грибов. Приготовление икры из овощей и грибов.	2	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.2.01 Н3.2.02 У3.2.01

				33.2.01 33.2.02
	Приготовление фаршированных овощей и грибов.	2	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.2.01 НЗ.2.02 УЗ.2.01 33.2.01 33.2.02
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации закусок из яичных продуктов.	Содержание			НЗ.2.01
	Товароведно-технологическая характеристика яичных товаров. Приготовление холодных и горячих закусок из яиц	2	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.2.02 УЗ.2.01 33.2.01 33.2.02
Тема 2.4. Общие правила приготовления, требования к качеству и подача салатов и винегретов	Содержание			НЗ.3.01
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.02 УЗ.3.01 33.3.01 33.3.02

	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 4 Приготовление салатов из сырых овощей: Приготовление соусов: Фисташковый, сметанный для фруктовых салатов, сметанный для овощных салатов, соус майонез. Салат из свежих помидоров со сладким перцем. Салат из свежих огурцов с луком. Салат из моркови с орехами и медом	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02

				У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н3.3.01
	Практическое занятие 5 Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: Салат «Зимний» Салат «Летний» Салат из свеклы с сыром и чесноком Винегрет овощной	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.3.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	Товароведно-технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров. Технология приготовления салатов из рыбы и морепродуктов	2	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.3.01 Н3.3.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н3.5.01
	Практическое занятие 6 Технология приготовления салатов из рыбы и морепродуктов: Салат «Осенний» из свежих овощей с рыбой Салат рыбный с морской капустой	2	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.5.02 У3.5.01 33.5.01 33.5.02

	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов. Технология приготовления салатов из мяса и птицы	2	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01
	Лабораторная работа 3 Технология приготовления салатов из мяса и птицы Салат «Пикантный» Салат «Цезарь» Салат по-татарски			НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Технологический процесс приготовления салатов-коктейлей. Классификация салатов-коктейлей.	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01
	Лабораторная работа 4 Технология приготовления салатов-коктейлей закусочных, правила оформления и подачи. Салат –коктейль овощной. Салат –коктейль сырный Салат –коктейль из ветчины и сыра			НЗ.3.02 УЗ.3.01

				33.3.01 33.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н3.3.01
	Лабораторная работа 5 Технология приготовления салатов-коктейлей десертных, правила оформления и подачи Салат –коктейль фруктовый Салат –коктейль из свежих фруктов с орехами	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.3.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	2		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов	Содержание			Н3.3.01
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.3.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании	2	ПК3.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.4.01 Н3.4.02

				У3.4.01 33.4.01 33.4.02
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	2	ПК3.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.4.01 Н3.4.02 У3.4.01 33.4.01 33.4.02
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	2	ПК3.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.4.01 Н3.4.02 У3.4.01 33.4.01 33.4.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК3.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.4.01
Практическое занятие 7 Технология приготовления простых открытых и сложных открытых бутербродов	Н3.4.02			
Практическое занятие №8 Технология приготовления закрытых бутербродов(сандвичей)	У3.4.01 33.4.01			

	Практическая занятие №9 Технология приготовления паштетных бутербродов Сладких бутербродов.	2		33.4.02
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача	2	ПК3.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.4.01 Н3.4.02 У3.4.01 33.4.01 33.4.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №10 Технология приготовления горячих бутербродов: Горячие сырные бутерброды. Горячие бутерброды с яйцом. Горячие бутерброды с ветчиной и яйцом	2	ПК3.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.4.01 Н3.4.02 У3.4.01 33.4.01 33.4.02
	Использование гастрономических товаров и консервы (порциями) Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК3.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.4.01 Н3.4.02 У3.4.01 33.4.01 33.4.02

	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	ПК3.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 ЗЗ.4.01 ЗЗ.4.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК3.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 ЗЗ.4.01 ЗЗ.4.02
	Лабораторная работа 6 сервировка стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способы подачи Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов,			
Тема 2.6	Содержание			НЗ.5.01
Производство блюд и закусок из рыбы и мяса, мяса птицы	Холодные блюда и закуски из рыбы. Правила приготовления и отпуск в реализацию блюд.	2	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.5.02 УЗ.5.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ЗЗ.5.01
				ЗЗ.5.02

	<p>Лабораторная работа 7 Технология приготовления холодных блюд из рыбы Килька с яйцом и луком. Сельдь рубленая. Рыба под майонезом</p>	2	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 ЗЗ.5.01 ЗЗ.5.02
	Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов.	2	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
	Холодные блюда и закуски из мяса птицы и дичи В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
	<p>Лабораторная работа 8 Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса: Фрикадельки в томатном соусе Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса птицы: Филе птицы под майонезом Мясо птицы жареное с гарниром</p>	2	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01

				33.6.01 33.6.02
	Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства	2	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 33.6.01 33.6.02
Тема 2.7 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	Содержание			
	Украшения сложных холодных блюд и закусок. Украшения из цитрусовых, украшения из овощей, украшения из экзотических плодов. Украшения из яиц. Украшения из сливочного масла. Украшения из желе	4	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 33.3.01 33.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 11 Технология приготовления закусок сложного приготовления: Канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями Технологический процесс салатов сложного приготовления: Салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей Сыр с ягодами или фруктами	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01

				33.3.01 33.3.02
	<p>Практическое занятие 12 Технология приготовления холодных закусок из рыбы сложного приготовления: Филе сельди с гранатом и лаймом Технология приготовления холодных закусок из мяса сложного приготовления: Ассорти мясное. Закуска из ветчины или колбасы, редиски и огурцов</p>	2	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5 ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.5.01 Н3.5.02 У3.5.01 33.5.01 33.5.02 Н3.3.01 Н3.3.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	Технология приготовления фаршированных и заливных блюд из рыбы.	4	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н3.5.01 Н3.5.02 У3.5.01 33.5.01

				33.5.02
	Технологический процесс приготовления отварных и заливных холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного приготовления. Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления	4	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 33.5.01 33.5.02
	Технология приготовления холодных блюд из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления	2	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 33.6.01 33.6.02
	Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок. Жюльен с шампиньонами Яблоки, фаршированные птицей	4	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 33.6.01 33.6.02

	Дифференцированный зачет	2		
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	6		

<p>Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p>	144
--	-----

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. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

4. 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.

5. 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.

6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада.
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе.
4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
5. 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.
6. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
7. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
8. 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.

180

Всего

474

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п.6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсква: Академия, 2020. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях :

учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

13. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). —

Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3.Дополнительные источники

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

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

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758>.
17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

<p>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</p>	<p>Критерии оценки</p>	<p>Методы оценки</p>
<p>ПК 3.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

	<p>гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> –правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; –точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; –соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<ul style="list-style-type: none"> – выполнение заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, 	

<p>подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/

<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционног</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>отчетов по учебной и производственной практикам</p>

о поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	35

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 4.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 4.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 4.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями

	Н 4.3.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 4.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 4.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями
	Н 4.4.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 4.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 4.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 4.4.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 4.5.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 4.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 4.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Н 4.5.04	ведении расчетов с потребителями
	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой

		продукции;
	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 4.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	3 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;

	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	3 4.5.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **500**

в том числе в форме практической подготовки - **60**

из них на освоение МДК - **114**

в том числе самостоятельная работа -

практики, в том числе учебная **324**

промежуточная аттестация **36**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практическая подготовка	Объем профессионального модуля, ак.час				Практики	
				Обучение по МДК				учебная,	производственная
				всего	лабораторные работы и практические занятия	самостоятельная работа	Промежуточная атт		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, , ПК4.5, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки К реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	36	10	24	10	2			

<p>ПК 4.1, ПК4.2, ПК4.3,ПК4.4, , ПК4.5,</p> <p>ОК01,ОК02,ОК03 ,ОК04,ОК05,ОК0 6,ОК07,ОК08,ОК 09,ОК10,ОК11,К К1,КК2,КК3,КК4 ,КК5</p>	<p>Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки</p> <p>к реализации холодных и</p> <p>горячих сладких блюд,</p> <p>десертов, напитков</p>	60	18	42	18				
<p>ПК 4.1, ПК4.2, ПК4.3,ПК4.4, , ПК4.5,</p> <p>ОК01,ОК02,ОК03 ,ОК04,ОК05,ОК0 6,ОК07,ОК08,ОК 09,ОК10,ОК11,К К1,КК2,КК3,КК4 ,КК5</p>	<p>Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	80	32	48	32				
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика	180							180

	Всего	500			
--	--------------	------------	--	--	--

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад.ч/в форме практической подготовки, акад ч.	Код ПК, ОК	Код Н/У/З		
1	2	3	4	5		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36(10/2)				
МДК.04.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих холодных сладких блюд, десертов, напитков		36				

Тема 1.1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления сладких блюд и напитков	Содержание				
	Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод. Семечковые плоды, косточковые плоды. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения. Консервы плодово-ягодные. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	Лабораторно работа 1 Органолептическая оценка качества свежих плодов, ягод	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
Тема 1.2. Ассортимент,	Содержание			Н4.1.01	

<p>товароведная характеристика муки, сахара, желирующих веществ, вкусовых продуктов</p>	<p>Требования к качеству, органолептическая оценка муки, подготовка к использованию сахара, меда. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения. Крахмал, желирующие вещества, преимущества агара. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения</p>	<p>2</p>	<p>ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5</p>	<p>У4.1.01 34.1.01 34.1.02</p>	
	<p>Ассортимент, товароведная характеристика вкусовых продуктов. Чай, разновидность чая. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения. Кофе. Какао-порошок, шоколад и шоколадные изделия. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения</p>	<p>2</p>	<p>ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5</p>	<p>Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02</p>	
	<p>Ассортимент, товароведная характеристика вкусовых продуктов. Пищевые кислоты. Алкогольные напитки. Пряности. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения.</p>	<p>2</p>	<p>ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5</p>	<p>Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02</p>	
<p>Тема 1.3. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков</p>	<p>Содержание</p>				
	<p>Процессы приготовления сладких блюд Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков оборудования Требования к эксплуатации теплового оборудования Требования к эксплуатации электромеханического</p>	<p>2</p>	<p>ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5</p>	<p>Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02</p>	
	<p>Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции</p>	<p>2</p>	<p>ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5</p>	<p>Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02</p>	
<p>Тема 1.4. Организация, техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков</p>	<p>Содержание</p>				
	<p>Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод, фруктов. Подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и напитков</p>	<p>2</p>	<p>ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5</p>	<p>Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02</p>	
<p>Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей Организация и</p>	<p>2</p>	<p>ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,</p>	<p>Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01</p>		

	техническое оснащение рабочего места для приготовления железированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов Правила работы кофемолок, кофеварок. Принцип работы Аппарата для варки кофе на песке		КК2,КК3,КК5	34.1.02	
Тема 1.5 Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха	Содержание				
	Виды технологического оборудования. Механическое оборудование. Машина для тонкой нарезки продуктов (Слайсер) Принцип работы соковыжималок. Правила безопасной эксплуатации миксера,блендера	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
Тема 1.6 Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха	Содержание				
	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков.	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов, жаренных в тесте. Приготовление основ для пудинга, варки сладких каш, суфле, шарлотки, сладких блинчиков.	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд и десертов	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02		
Практическое занятие 3 Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков, мороженого. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02		

	Лабораторная работа 2 Технология приготовления холодных напитков, мороженого, горячих напитков. Сервировка и подача сладких блюд и напитков	2	ПК4.1, ОК01-ОК04, ОК07, ОК10, КК2, КК3, КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		2			
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>					
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		60/18			
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		140/50			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание				
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	6	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01-ОК04, ОК07, ОК10, КК2, КК3, КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание)	6	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01-ОК04, ОК07, ОК10, КК2, КК3, КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02	

	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.		К10, КК2,КК3,КК5	У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	6	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	4	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крем) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02

	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание			
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов	4	ПК4.2, ПК 4.3,ПК 4.4 ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	6	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции	4	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 		-	-	-

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела				
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		80/32		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		140/50		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	26		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	4	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	6	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых	12	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02

	продуктов (ХАССП).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10		
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	10	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	32		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста	6	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	3.Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	4	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	4.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	6	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02

	продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	22		
	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	10	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	12	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	-		

Учебная практика по ПМ.04

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного

<p>ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. 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>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики,</p>	<p>180</p>		

<p>стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<p>Всего</p>	<p>500</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.1.1.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.
9. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
17. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
20. Рензязева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензязева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.1.1.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой.

— Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рензязева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензязева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.1.1.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и 	

	<p>здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого 	

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; 	
	<ul style="list-style-type: none"> – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное 	

	<p>использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> – практических заданий

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>на зачете/экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 	

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 5.2.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов
	Н 5.2.02	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	Н 5.3.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	Н 5.3.02	в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.3.03	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	Н 5.3.04	в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных;
	Н 5.3.05	в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
	Н 5.3.06	в ведении расчетов с потребителями.;
	Н 5.4.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	Н 5.4.02	в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.4.03	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	Н 5.4.04	в приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	Н 5.4.05	в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
	Н 5.4.06	в ведении расчетов с потребителями.;
	Н 5.5.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	Н 5.5.02	в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.5.03	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
Н 5.5.04	в приготовлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	
Н 5.5.05	в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности	

	Н 5.5.06	в ведении расчетов с потребителями.;
Уметь	У 5.1.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
	У 5.2.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	У 5.5 .03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
Знать	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного

	производства;
3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
3 5.4.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
3 5.4.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **748**

в том числе в форме практической подготовки **500**

Из них на освоение МДК **200**

в том числе самостоятельная работа **12**

практики, в том числе учебная **396**

Промежуточная аттестация **36**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК			Практики		
					В том числе			Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8			9
МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.										
ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	10	32	10	-				
МДК 05.02 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий										
ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	46	14	32	14	2				

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36	12	24	12	-			
ПК 5.1, ПК 5.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60	20	40	20	-			
ПК 5.1, ПК 5.5, , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	38	12	26	12	-			
МДК 05.03 Технология лепки									
ПК 5.1, ПК 5.5, , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 6. Композиция тортов, пирожных Рисование кондитерских изделий	20	8	12	8	-			
	Раздел 7. Техника лепки элементов украшений для кондитерских изделий	16	6	10	6	-			
МДК 05.04 Работа с шоколадом									
ПК 5.1, ПК 5.5, ,	Раздел 8. Техника работы с	16	4	12	4	2			

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	шоколадом								
	Раздел 9. Правила работы с шоколадом	24	8	16	8	-			
	Раздел 10. Изделия из шоколада	20	6	14	6	-			
	Учебная практика	180						180	
	Производственная практика	216							216
	Промежуточная аттестация	36							
	Всего:	748		216	100		36	180	216

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40/10		
МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		40/10		
Тема 1.1.	Содержание	6		

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	2.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8		
	1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	2.Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	3. 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-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02	

	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	12		
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	6	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	3. Правила оформления заявок на склад	2		
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01

			5.	3 5.1.02
	Дифференцированный зачет	2		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				
3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				
4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		46/14		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		46/14		
Тема 2.1.	Содержание	4		
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.01, У 5.2.01, 3 5.2.01
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2		Н 5.2.02, У 5.2.02, 3 5.2.02, 3 5.3.03,

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Содержание	12		
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.01, У 5.2.01, 3 5.2.01
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2		Н 5.2.02, У 5.2.02, 3 5.2.02, 3 5.3.03,
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3	

				5.3.03
	6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	4		
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию	Содержание	4		
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных,	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10,	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У

кремов	мучных кондитерских изделий.		ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03	
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2			
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	4			
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03	
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2			
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	2			
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				
	Лабораторная работа 1/2/3/4/5/6. Приготовление отделочных	12			

	полуфабрикатов			
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		-		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		36/12		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36/12		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4		
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2		
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных	Содержание	8		
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У

изделий			ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	2. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2		Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	3. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок.	2		Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	4. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2		Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для	Содержание	6		
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н

хлебобулочных изделий и хлеба	<p>2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p>	2	ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	<p>3. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2		
<p>Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Содержание</p>	4		
	<p>1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У
	<p>2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	12		
	<p>Лабораторная работа 7/8/9. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста</p>	6		
<p>Лабораторная работа 10/11/12. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста</p>	6			

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3				
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		-		
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		60/20		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		60/20		
Тема 4.1.	Содержание	10		
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.4.01, Н 5.4.02, Н 5.4.04, Н 5.4.05 Н 5.4.06, У 5.4.01, У 5.4.02, У 5.4.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	2. 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	8		
Тема 4.2.	Содержание	26		

Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста 2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста	4	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК4	Н 5.4.01, Н 5.4.02, Н 5.4.04, Н 5.4.05 Н 5.4.06, У 5.4.01, У 5.4.02, У 5.4.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02		
	3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста 4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста	6				
	5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста 6. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста 7. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста	6				
	8. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста	4				
	9. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста 10. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4				
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	20				
	Лабораторное работа 13/14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4			ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3,	Н 5.4.01, Н 5.4.02, Н 5.4.04, Н 5.4.05 Н 5.4.06, У 5.4.01, У
	Лабораторная работа 15/16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4				
	Лабораторная работа 17/18. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4				

	Лабораторная работа 19/20. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	КК4	5.4.02, У 5.4.03, 3 5.4.01, 3 5.4.02
	Лабораторная работа 21. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2		
	Лабораторная работа 22. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Раздел 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		38/12		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38/12		
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	14		
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.5, ОК 01- ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.02, Н 5.5.03, Н 5.5.04, Н 5.5.05 Н 5.5.06, У 5.5.01, У
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные	2		

	(прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.			5.5.02, У
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2		5.5.03, 3 5.5.01, 3 5.5.02, 3 5.5.03
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2		
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2		
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2		
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных	2		
	Тематика практических и лабораторных занятий	6		
	Лабораторная работа № 23/24/25. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6		
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание	10		
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.5, ОК 01- ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК	Н 5.5.01, Н 5.5.02, Н 5.5.03, Н 5.5.04, Н 5.5.05 Н 5.5.06, У 5.5.01, У

	2.Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	4	5.5.02, У 5.5.03, 3 5.5.01, 3 5.5.02, 3 5.5.03
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2		
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2		
	5.Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2		
	Тематика практических и лабораторных занятий	6		
	Лабораторная работа 26/27/28. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6		
	<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</p> <p>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</p>	-		

5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 6. Композиция тортов, пирожных Рисование кондитерских изделий		20/8		
МДК 05.03 Технология лепки		20/8		
Тема 1.1. Основы рисования	Содержание	4		
	1.Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Рисование плоских предметов геометрической формы. Построение линиями плоских фигур. Техника нанесения различных линий.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Практическое занятие 6. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии) Рисование ленточного и сетчатого орнамента	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
Тема 1.2. Рисунок с натуры	Содержание	6	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус)	2		
	Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (тарелки). Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (чашки)	2		
	Практическое занятие 7. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции.	2		
	Содержание	8		

Тема 1.3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Современные направления в оформлении тортов	2		
	Практическое занятие 9. Композиция квадратного торта, круглого торта, овального торта, фигурных тортов. Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных, круглых. Изображение пирожных в виде ромба. Применение разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.	2		
	Практическое занятие 10. Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции. Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции	2		
Раздел 7. Техника лепки элементов украшений для кондитерских изделий		16/6		
МДК 05.03 Технология лепки		16/6		
Тема 1.4. Лепка	Содержание	16	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	2		
	Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве	2		
	Техника лепки макетов торта различной формы. Дизайн торта. Техника изготовления кондитерских изделий.	2		
	Техника лепки растительного орнамента. Техника лепки птиц и животных	2		

	Лабораторная работа 29. Техника лепки макетов торта различной формы. Дизайн торта. Техника изготовления кондитерских изделий. Техника лепки растительного орнамента. Техника лепки птиц и животных	2		
	Лабораторная работа 30. Работа с материалами для лепки. Техника лепки людей. Цветовая гамма.	2		
	Лабораторная работа 31. Работа с материалами для лепки. Техника лепки сказочных героев. Цветовая гамма.	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Раздел 8. Техника работы с шоколадом		16/4		
МДК 05.04 Работа с шоколадом		16/4		
Тема 1.1. Все о шоколаде.	Содержание	2		
	История появления шоколада. Процессы обработки какао-бобов и производство шоколада.	2		
	Содержание	12		
Тема 1.2. Виды шоколада	Сорта и виды шоколада, их использование.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Темный шоколад, использование в производстве кондитерских изделий	2		
	Молочный шоколад, использование в производстве кондитерских изделий	2		
	Белый шоколад, использование в производстве кондитерских изделий	2		
	Лабораторная работа 32. Проверка органолептических показателей темного шоколада	2		
	Лабораторная работа 33. Проверка органолептических показателей молочного шоколада, белого шоколада	2		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 8				
6.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2		

<p>7. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>8. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>9. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>10. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>11. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>12. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Раздел 9. Правила работы с шоколадом		24/8		
МДК 05.04 Работа с шоколадом		24/8		
Тема 1.3. Техника работы с шоколадом	Содержание			
	Основные виды технологического оборудования и производственного при приготовлении изделий из шоколада	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02 Н 5.5.01, Н 5.5.03,
	Техника обработки шоколада «Конширование»	2		
	Техника обработки шоколада «Темперирование»	2		
	Виды темперирования шоколада	2		
	Отделка шоколадом	2		
	Основные правила при отливке форм.	2		
	Правила декорирования кондитерский изделий декором из шоколада	2		
	Лабораторная работа 34. Техника темперирования темного	2		

	шоколада		КК 3, КК 4	5.5.02, 3 5.5.02
	Лабораторная работа 35. Техника темперирования молочного шоколада.	2		
	Лабораторная работа 36. Приготовление пластичного шоколада для изготовления фигур.	2		
	Лабораторная работа 37. Техника темперирования белого шоколада	2		
Раздел 10. Изделия из шоколада		20/6		
МДК 05.04 Работа с шоколадом		20/6		
Тема 1.4. Виды конфет из шоколада	Содержание			
	Правила приготовления трюфелей из шоколада (темный, молочный, белый)	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Правила приготовления нарезных конфет из шоколада (темный, молочный, белый)	2		
	Правила приготовления корпусных конфет из шоколада (темный, молочный, белый)	2		
	Лабораторная работа 38 Техника выполнения трюфелей, глазированных темным, молочным шоколадом	2		
	Лабораторная работа 39 Техника выполнения корпусных конфет	2		
	Лабораторная работа 40 Техника выполнения нарезных конфет	2		
	Лабораторная работа 41 Техника выполнения трюфелей, глазированных белым шоколадами	2		
	Лабораторная работа 42 Приготовление начинок для изделий из шоколада.	2		
Тема 1.5.	Содержание			

Правила работы с шоколадом	Хранение шоколада. Правила работы с шоколадом. Роспись по шоколаду	6	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
Дифференцированный зачет		2		
<p>Учебная практика по ПМ.05</p> <p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>		180		

9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Наименование тем:

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.

<p>Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого и без опарного теста. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Приготовление и оформление пирогов. Приготовление и оформление пиццы. Приготовление и оформление кулебяки. Приготовление кексов, куличей, ромовой баба. Приготовление изделий, жаренных в жире. Приготовление блинов, оладий. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста. Моделирование фигур из мастики. Приготовление конфет из шоколада. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из вафельного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста. Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста. Приготовление изделий из миндального теста. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>			
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации</p>	<p>216</p>		

питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 11.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Наименование тем:

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных и мучных изделий. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

<p>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста. 16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.</p>			
<p>Всего</p>	<p>748</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 80 с.

3.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.

4.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

5.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2021. – 160 с.

6.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.

7.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2020. – 432 с.

8.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9.Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

10.Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

11.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12.Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

13.Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

14.Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ol style="list-style-type: none"> 1.корректное использование цветных разделочных досок; 2.раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 3.соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, 	

	<p>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);</p> <p>4.адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной

	<p>источников нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</p>	<p>работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе; 	

культурного контекста.	-понимание значимости своей профессии;	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 06 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на
автоматизированных технологических линиях**

Дополнительный профессиональный блок

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 06	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями .
ПК 6.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 6.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных

	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
--	--

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 6.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	Н 6.2.01	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
	Н 6.2.02	Жилровка мяса и разделение его по сортам, жилровка субпродуктов
	Н 6.2.03	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	Н 6.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 6.2.05	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н 6.2.06	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
Уметь	У 6.1 .01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
	У 6.1 .02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с

		технологическими инструкциями
	У6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Знать	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	3 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	3 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **534**

в том числе в форме практической подготовки **-0**

Из них на освоение МДК **210**

в том числе самостоятельная работа **-0**

практики, в том числе учебная **324**

Промежуточная аттестация

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2; ОК 01- ОК 05; ОК 07; КК 1- КК 5	Раздел N. Наименование		210	210	126	-		-	-
	Учебная практика		72						
	Производственная практика		252						
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	X	534						

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях				
МДК 06. 01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях				
Тема 6.1	Содержание	40/30		
Характеристика основного и дополнительного сырья для производства продуктов питания из мясного сырья	1. Санитарные требования и общие правила безопасности для мясоперерабатывающих предприятий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	2. Санитарно- гигиенические требования для всех видов сырья. Оценка качества мяса. Тканевой состав мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани. Морфологический и химический состав мяса и свойства мяса. Специфические требования к сырью с учётом свойств и технологии изготавливаемых продуктов, Основное сырьё и дополнительное сырьё и материалы для производства изделий из мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.2.03 3 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	3. Посол мяса. Сущность, методы и технологические приемы	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	3 6.2.03 3 6.2.04 У 6.1 .01

			ОК 07	У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	4. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе подготовки основного сырья.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	5. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе подготовки дополнительного сырья.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30		
	Практическое занятие № 1: Разделка различных видов мясного сырья. мясного сырья.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	Практическое занятие № 2 Обвалка мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	Практическое занятие № 3: Дообвалка мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	З 6.2.03 З 6.2.04

		ОК 01- ОК 05; ОК 07	У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 4: Жиловка мяса; сортовая разделка мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 5: Качественная характеристика субпродуктов. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 6: Качественная характеристика крови убойных животных. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 7: Качественная характеристика говяжьего и свиного жира. Подготовка к производству	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	З 6.2.03 З 6.2.04

		ОК 01- ОК 05; ОК 07	У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 8: Специи и пряности. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 9: Комплексные пищевые добавки. Красители. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 10: Куриные яйца и продукты их переработки. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 11: Белковые препараты. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 12: Мука. Крупы. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 13: Овощи. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02

	Практическое занятие № 14: Характеристика посолочных веществ.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
	Практическое занятие № 15: Колбасные оболочки: виды, подготовка к производству	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Тема 6.2	Содержание	28/12		
Ассортимент и технология производства различных видов колбасных изделий	1. Вареные колбасные изделия: виды, особенности технологии, параметры технологического процесса, производственные дефекты готовой продукции	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Технологический процесс производства полукопченых и варено-копченых колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3. Производство сырокопченых и сыровяленых колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	4. Особенности технологии производства ливерных и кровяных колбас, паштета, студня и холодца	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	5. Виды оборудования, используемые для измельчения и перемешивания мясного сырья с другими компонентами в процессе приготовления фарша различных видов колбасных изделий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	6. Виды оборудования, используемые для формования колбасных батонов.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	7. Оборудование для термообработки	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	8. Поточно – механизированные линии (ПМЛ) производства различных видов колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие № 16: Колбасные изделия: рецептуры, расчет сырья, выход готовой продукции.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	Практическое занятие № 17: Технология производства вареных колбасных изделий (в ассортименте).	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 18: Технология производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 19: Технология производства сырокопченых колбасных изделий.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 20: Производство ливерных колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 21: Общие и отличительные признаки технологии производства различных видов колбасных изделий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	3 6.1.02 3 6.2.03

			ОК 01- ОК 05; ОК 07	У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.3	Содержание	18/10		
Производство продуктов из свинины, говядины и других видов мяса	1. Классификация и технологические схемы продуктов из свинины, говядины и других видов мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Технологический процесс производства: разделка сырья , посол сырья , подготовка мясного сырья к термической обработке и термическая обработка, упаковывание продуктов.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3. Технологическое оборудование для производства продуктов из свинины, говядины и других видов мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	4. Поточно-механизированные линии производства продуктов из различных видов мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие № 22: Особенности разделки мясного сырья	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	3 6.1.02 3 6.2.03

	для производства продуктов из мяса		ОК 01- ОК 05; ОК 07	У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 23: Анализ ассортимента и технология производства продуктов из свинины.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 24: Анализ ассортимента и технология производства продуктов из говядины.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 25: Анализ ассортимента и технология производства продуктов из баранины.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 26: Анализ ассортимента и технология производства продуктов из мяса птицы.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

Тема 6.4 Производство натуральных полуфабрикатов	Содержание	24/18		
	1.Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из различных видов мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3.Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	4. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях (ПМЛ)	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	Практическое занятие № 27: Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 28: Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов из различных видов мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02

			ОК 07	У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 29: Характеристика и ассортимент порционных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 30: Характеристика и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 31: Характеристика мясокостных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 32: Ассортимент и характеристика полуфабрикатов от комплексной разделки мяса по кулинарному назначению.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	Практическое занятие № 33: Полуфабрикаты из мяса птицы – ассортимент, характеристика;	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 34: Полуфабрикаты из мяса птицы – технологическая схема производства	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 35: Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов в маринаде или соусе	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.5	Содержание	18/12		
Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов	1. Ассортимент рубленых полуфабрикатов; Технологические схемы производства, требования к формам и размерам, рецептуры.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	2. Ассортимент фаршированных полуфабрикатов; Технологические схемы производства, требования к формам и размерам, рецептуры	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие № 36: Рецептуры мясных фаршей для рубленых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 37: Анализ технологического процесса изготовления рубленых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 38: Рецептуры начинок для различных видов фаршированных полуфабрикатов (натуральных и рубленых)	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03

				Н 6.2.03
	Практическое занятие № 39: Анализ технологического процесса производства фаршированных натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 40: Анализ технологического процесса производства фаршированных рубленых полуфабрикатов полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 41: Особенности технологии порционных замороженных полуфабрикатов из рубленого мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.6	Содержание	8/4		
Производство панированных полуфабрикатов	1.Панированные полуфабрикаты: ассортимент, характеристика, технологическая схема производств	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	2. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие № 42: Анализ и характеристика различных видов панировки.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 43: Технологический процесс производства панированных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.7	Содержание	38/28		
Производство замороженных полуфабрикатов в тесте	1. Пельмени, хинкали, манты, вареники: Технологические схемы производства, требования к качеству, рецептуры.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Полуфабрикаты пицца: технологическая схема производства, требования к качеству, рецептуры.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02

			ОК 07	У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3.Блинчики с начинкой - технологическая схема производства, требования к качеству, рецептуры	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	4.Оборудование, используемое в процессе производства замороженных полуфабрикатов в тесте	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	5. Поточно-механизированные линии (ПМЛ) для производства пельменей	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28		
	Практическое занятие № 44: Полуфабрикаты в тесте: анализ рецептуры, расчет сырья, выход продукции	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 45: Приготовление теста для пельменей, мясных палочек, вареников	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03

				Н 6.2.03
	Практическое занятие № 46: Приготовление теста для хинкали и мантов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 47: Приготовление теста для самсы	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 48: Приготовление теста для беляшей	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 49: Приготовление тестовых оболочек для блинчиков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 50: Приготовление тесовой заготовки для	2	ПК 6.1-ПК 6.2	3 6.1.02

	пиццы		КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 51: Приготовление теста для пирожков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 52: Приготовление фарша для пельменей, хинкали, мантов, мясных палочек, чебуреков и пирожков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 53: Приготовление фарша для самсы и беляшей	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 54: Приготовление начинок для вареников	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03

				Н 6.2.03
	Практическое занятие № 55: Приготовление начинок для пиццы	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 56: Приготовление начинок для блинчиков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 57: Характеристика различных способов формования полуфабрикатов в тесте.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.8	Содержание	18/12		
Быстрозамороженные готовые мясные изделия и блюда	1.Быстрозамороженные готовые мясные изделия и блюда: ассортимент, требования к качеству, технология производства	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	2. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства данного вида полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	3. Специализированные линии для производства быстрозамороженных готовых блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	
	Практическое занятие № 58: Анализ ассортимента быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 59: Анализ технологической схемы производства быстрозамороженных готовых мясных рубленых изделий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 60: Анализ технологической схемы производства быстрозамороженных готовых мясных блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	Практическое занятие № 61: Приготовление соусов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 62: Гарниры для быстрозамороженных блюд ассортимент и способы приготовления	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 63: Характеристика специализированных линий для производства быстрозамороженных готовых блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
Тема 6.9	Содержание	18/0		
Упаковка, маркировка и хранение	1.Общая характеристика упаковочных и перевязочных материалов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	2.Упаковка, маркировка и хранение колбасных изделий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	3.Упаковка, маркировка и хранение различных видов натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05

			ОК 07	Н 6.2.06
	4. Упаковка, маркировка и хранение различных видов рубленых и фаршированных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	5. Упаковка, маркировка и хранение панированных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	6. Упаковка, маркировка и хранение различных видов замороженных полуфабрикатов в тесте	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	7. Упаковка, маркировка и хранение быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	8. Оборудование, используемое для процессов упаковки и маркировки	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	9. Поточно-механизированные линии для упаковки мясных продуктов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-		
Учебная практика раздела 1		-		
Производственная практика раздела 1		-		

Курсовой проект (работа)	-		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	-		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)	-		
Учебная практика Виды работ 1. Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемых для производства мясных продуктов 2. Технологический процесс производства различных видов колбасных изделий 3. Технологический процесс производства натуральных мясных полуфабрикатов 4. Технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов 5. Технологический процесс производства фаршированных полуфабрикатов 6. Технологический процесс производства панированных полуфабрикатов 7. Технологический процесс производства замороженных полуфабрикатов в тесте 8. Технологический процесс производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд 9. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов 10. Поточно-механизированные линии производства различных видов продуктов из мяса 11. Упаковка, маркировка и условия хранения различных видов продуктов из мяса 12. Санитарные требования и общие правила безопасности для мясоперерабатывающих предприятий	72		
Производственная практика Виды работ 1. Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемых для производства мясных продуктов 2. Технологический процесс производства различных видов колбасных изделий 3. Технологический процесс производства натуральных мясных полуфабрикатов	252		

<p>4. Технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов</p> <p>5. Технологический процесс производства фаршированных полуфабрикатов</p> <p>6. Технологический процесс производства панированных полуфабрикатов</p> <p>7. Технологический процесс производства замороженных полуфабрикатов в тесте</p> <p>8. Технологический процесс производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд</p> <p>9. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов</p> <p>10. Поточно-механизированные линии производства различных видов продуктов из мяса</p> <p>11. Упаковка, маркировка и условия хранения различных видов продуктов из мяса</p> <p>12. Санитарные требования и общие правила безопасности для мясоперерабатывающих предприятий</p>			
<p>Всего</p>	<p>534</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Мастерская «Технология продуктов питания животного происхождения», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Общая технология переработки животного происхождения (мясо, молоко): учебник для СПО/ О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева; под общей редакцией О.А.Ковалевой- С-Пт : Лань, 2022.-444с.

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко , рыба , овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова , О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л.В. Антиповой.- 2е изд., перераб. и доп.- М: Юрайт , 2023.- 204с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС ЛитРес : Царегородцева Е.В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов. Учебное пособие для ВУЗов.-М. Издательство ЮРАЙТ , 2020-290с.;

2. ЭБС ЛитРес : Царегородцева Е.В. Биохимия мяса. Учебное пособие для ВУЗов.-М. Издательство ЮРАЙТ,2020.- 165с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. IPR BOOKS: Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство. Ставрополь , Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 .-106с.;
2. IPR BOOKS: Омаров Р.С., Шлыков С.Н. Общая технология мясной отрасли - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет , 2018.-96с;
3. IPR BOOKS: Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств. Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 120с.;
4. IPR BOOKS : Трубина.И.А., Скорбина Е.А. Ветеринарно- санитарная экспертиза колбас и копченых изделий, Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет ,2017.- 49с.;
5. IPR BOOKS: Трубина И.А., Скорбина Е.А. Нормативно-техническая база при производстве и сертификации колбасных изделий , Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет ,2017. -107с.;
6. IPR BOOKS Хрундин Д.В., Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я., Ежкова Г.О. Технологическое механическое оборудование мясной отрасли – Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. -120с.;
7. IPR BOOKS Хрундин Д.В., Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я., Ежкова Г.О. Оборудование мясной отрасли для термической обработки - Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017.-96с.;
8. ЭБС ЛитРес :Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2-х частях. Часть 2: учебник и практикум для СПО , 2-е изд., пер. и доп.- М.: Издательство ЮРАЙТ,2018.-255с.;
9. IPR BOOKS Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. Органолептика пищевых продуктов - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. -128с.;
10. ЭБС ЛАНЬ: Канашевич А.В. ПМ.03. «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов » МДК 03.01 «Технология производства колбасных изделий» : конспект лекций .- Кемерово, Кемеровский Государственный Университет, 2018.-129 с.;

11 ЭБС ЛАНЬ : Криштафович В.И. и др. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник, 4-е изд., стор.- СПт.: Лань,2020 .- 432с.;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Оценка результатов практических работ
ПК 6.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Оценка результатов практических работ
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Оценка результата выполнения практической работы
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	Защиты практических занятий. Собеседование. Тестирование.

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Доклады с презентацией
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Наблюдение за поведением в коллективе
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Защиты практических занятий. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией Зачет по курсу. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение норм экологической безопасности, определение направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания