

**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»

43.01.09 Повар, кондитер

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	5
3.	Условия реализации профессионального модуля	11
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВД): приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, и соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК):

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.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

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.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектровании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

### **1.3. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

всего 360 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа,

в том числе лабораторно-практических занятий – 94 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 ОБЪЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ И ВИДЫ РАБОТ

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
МДК.01.01 Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	78	70	34	8	-	-
МДК.01.02 Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	102	92	60	10	-	-
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>	-			<b>72</b>	-
<b>Производственная практика</b>	<b>108</b>	-				<b>108</b>
<b>Всего:</b>	<b>360</b>	<b>162</b>	94	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды, формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>360</b>	
<b>МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>78</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, и приготовления полуфабрикатов	<b>Содержание</b> Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и точность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие.</b> Составление заявки на сырье.	<b>6</b>	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b> Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест в контексте с охраной труда. Виды, назначение, безопасная эксплуатация 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 <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов.	<b>10</b>	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b> Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест в контексте охраны труда. Виды, назначение, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. 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. <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. <b>Практическое занятие.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления	<b>10</b>	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

	полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.		
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест в контексте охраны труда.		
	Виды, назначение, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, уход за ними.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.	6	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика.	4		
<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Отработка практических приёмов безопасной эксплуатации электро-мясорубки.	4		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними 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 по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		<b>8</b>	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
<b>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>102</b>	
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.		
	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.	4	
<b>Лабораторная работа.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.	4		

	<b>Лабораторная работа.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты для приготовления голубцов, шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).	4	
<b>Тема 2.2</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из них.	<b>Содержание</b>	8	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	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		
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы		
	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	Полуфабрикаты из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Приемы приготовления полуфабрикатов из рыбы: маринование, панирование, формование.		
	Рыбная котлетная масса и полуфабрикаты из нее.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	22	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	4	
<b>Практическое занятие.</b> Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	2		
<b>Лабораторная работа.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6		
<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6		
<b>Лабораторная работа.</b> Обработка нерыбного водного сырья	4		
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	10	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.		
	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Приемы приготовления полуфабрикатов из мяса.		
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	16	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса	4	
<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6		



	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление рубленой мясной массы и полуфабрикатов из неё.	6	
<b>Тема 2.4.</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	8	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.		
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Приготовление котлетной массы из птицы дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	10	
<b>Практическое занятие.</b> Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	4		
<b>Лабораторная работа.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6		
<b>Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2.</b>		10	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление последовательностей обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Сбор информации о новых видах сырья, новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Учебная практика ПМ.01 Виды работ:</b>		72	ПК 1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.			
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.			
3. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.			
4. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными способами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).			
5. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика			
6. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.			
7. 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.).			
8. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, из рубленой массы.			
9. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.			
10. Готовить крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.			
11. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;			
12. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней			

<p>птицы, дичи, кролика.</p> <p>13. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>14. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>15. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>16. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>17. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p><b>Производственная практика ПМ.01 Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, заказ на склад, приемка, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>2. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>3. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>4. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>6. 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>	<b>108</b>	<p>ПК 1.1. ПК1.2  ПК1.3 ПК 1.4  ОК 01, ОК 02, ОК  03, ОК 04, ОК 05,  ОК 06, ОК 07, ОК  09, ОК 10</p>
<b>Всего</b>	<b>360</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена учебным кабинетом: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лабораторией «Учебная кухня ресторана» с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков».

**Оборудование учебных кабинетов:** доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

**Оборудование и технологическое оснащение лаборатории «Учебная кухня ресторана»:**

Оборудование:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Реализация образовательной программы включает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерской (учебной лаборатории) и включает оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных

содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking».

Производственная практика по профессиональному модулю реализуется на базах практики.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

Базы практики – это передовые предприятия общественного питания, укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные новейшим торгово-технологическим оборудованием. Студенты проходят практику на рабочих местах поваров во всех цехах предприятий общественного питания, в первую очередь – в цехах по первичной механической обработке сырья (мясном, овощном, рыбном, птице-гольевом), а также на раздаточной линии.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

## Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники:

1. 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]. Российская Федерация. Постановления.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. -М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – 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. 01.01.2015. – 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. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

10. 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.

11. 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.

12. 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»].

13. СанПиН 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Введ. 15.04.2003. – Москва: Минздрав России, 2004. – 24с.

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

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

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Под общ. ред. Харченко Н. Э. - М.: Академия, 2017. - 512 с.

18. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 3-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 432 с.

19. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. – 2-е издание, стер, учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-176 с.

20. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 13-е изд. перераб. и доп. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-320 с.

21. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-160 с.

22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.

23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования/ В.В. Усов. – 14-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. – 432 с.

#### 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 ВВРР, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-112 с.

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

5. 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. – 544 с.

6. 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. – 808 с.

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

8. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. – 4-е издание, стер. - М.: Академия, 2015. – 128 с.

9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

#### Интернет-ресурсы

1. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс] : утв. Решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 № 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

2. Доктрина продовольственной безопасности: утвр. указом Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120 [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://www.garant.ru>.

3. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>.

4. Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>.

5. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>.

6. Охрана труда в России [электронный ресурс] / режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [электронный ресурс] / режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>.

8. Все журналы [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>.

9. Кулинарные рецепты [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.eda-server.ru>.

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Знания.</b>            Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания.            Виды, назначение, параметры безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.            Способы правки кухонных ножей. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.            Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.            Требования к соблюдению личной гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.            Возможные последствия несоблюдения санитарных норм и правил.            Правила утилизации отходов.            Виды, назначение упаковочных материалов, тары, способы хранения сырья и продуктов</p>	<p><b>Текущий контроль: в форме индивидуального контроля.</b>  <b>Методы:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;            -оценки результатов самостоятельной работы            - оценки выполнения практических и лабораторных работ            - оценки выполнения заданий учебной и производственной практики  <b>Промежуточная аттестация</b>            в форме индивидуального контроля            - дифференцированного зачета по МДК01.01 в виде:            -тестирования.            Экспертная оценка экзамена по МДК01.02 в виде:            -устных ответов на билеты.            - дифференцированного зачета по УП методом тестирования;            - оценки защиты отчета по производственной практике;            в форме квалификационного экзамена по ПМ.01 в виде:            -выполнении практической работы</p>
	<p><b>Умения.</b>            Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.            Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.            Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.            Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.            Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.            Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p><b>Текущий контроль: в форме индивидуального контроля.</b>  <b>Методы:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;            -оценки результатов самостоятельной работы            - оценки выполнения практических и лабораторных работ            - оценки выполнения заданий учебной и производственной</p>



	<p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать требования охраны труда, пожарной безопасности.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, тару, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место.</p>	<p>практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме индивидуального контроля</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированного зачета по МДК01.01 в виде: <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования.</li> </ul> </li> <li>Экспертная оценка экзамена по МДК01.02 в виде: <ul style="list-style-type: none"> <li>- устных ответов на билеты.</li> </ul> </li> <li>- дифференцированного зачета по УП методом тестирования;</li> <li>- оценки защиты отчета по производственной практике;</li> </ul> <p>в форме квалификационного экзамена по ПМ.01 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практической работы</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b></p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>ПК 1.3.</b></p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>и</p> <p><b>ПК 1.4.</b></p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p><b>Действия.</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Подбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Знания.</b></p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Правила оформления заявок на склад, обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Способы сокращения потерь при обработке, пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования овощей, грибов.</p> <p>Условия, сроки хранения, способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов, и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Способы и приемы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы и</p>	<p><b>Текущий контроль: в форме индивидуального контроля.</b></p> <p><b>Методы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы</li> <li>- оценки выполнения практических и лабораторных работ</li> <li>- оценки выполнения заданий учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме индивидуального контроля</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированного зачета по МДК01.01 в виде: <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования.</li> </ul> </li> <li>Экспертная оценка экзамена по МДК01.02 в виде: <ul style="list-style-type: none"> <li>- устных ответов на билеты.</li> </ul> </li> <li>- дифференцированного зачета по УП методом тестирования;</li> <li>- оценки защиты отчета по производственной практике;</li> </ul> <p>в форме квалификационного экзамена по ПМ.01 в виде:</p>

	<p>нерыбного водного сырья и из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Ассортимент, назначение, способы использования упаковочных материалов, посуды, контейнеров для хранения и транспортирования полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток; складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли; виды оплаты по платежам. Виды и характеристики контрольно-кассовых машин. Правила осуществления кассовых операций и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила поведения и общения с потребителями. Базовый словарный запас иностранных слов и словосочетаний.</p>	<p>-выполнении практической работы</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями. Своевременно оформлять заявку на склад в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом безопасность, качество сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов с соблюдением товарного соседства. Пользоваться весоизмерительным оборудованием. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Владеть приемами мытья и бланширования. Рационально использовать сырье при обработке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обращаться сырье вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья и полуфабрикатов. Осуществлять маркировку упакованных пищевых продуктов и полуфабрикатов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Правильно кухонные ножи. Измельчать обработанные овощи, филе рыбы, мясо, мякоть птицы, дичи,</p>	<p><b>Текущий контроль: в форме индивидуального контроля.</b></p> <p><b>Методы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы</li> <li>- оценки выполнения практических и лабораторных работ</li> <li>- оценки выполнения заданий учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме индивидуального контроля</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированного зачета по МДК01.01 методом тестирования.</li> <li>Экспертная оценка экзамена по МДК01.02 в виде: <ul style="list-style-type: none"> <li>-устных ответов на билеты.</li> <li>- дифференцированного зачета по УП методом тестирования;</li> <li>- оценки защиты отчета по производственной практике;</li> </ul> </li> <li>в форме квалификационного экзамена по ПМ.01 в виде: <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнении практической работы</li> </ul> </li> </ul>

	<p>кролика механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить их в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Соблюдать выход, условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализуемых полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам. Владеть профессиональной терминологией. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе полуфабрикатов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к производству</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>Ведение расчетов с потребителями.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске полуфабрикатов.</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</li> <li>– предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретических и практических заданий на комплексном экзамене по МДК 01.01 и МДК.01.02;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике;</li> <li>- тестирования по УП и ПП;</li> <li>- выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю.</li> </ul> <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретических и практических заданий на комплексном экзамене по МДК 01.01 и МДК.01.02;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике;</li> </ul>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии.</li> </ul>	

общечеловеческих ценностей		- тестирования по УП и ПП; - выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

**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»

43.01.09 Повар, кондитер

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	6
3.	Условия реализации профессионального модуля	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК):

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.

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.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
--------------------	---



опыт в	инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

### 1.3. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

всего 708 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 242 часа,

в том числе лабораторно-практических занятий – 136

самостоятельной работы обучающегося – 34 часов;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 288 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 ОБЪЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ И ВИДЫ РАБОТ

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				в т.ч., курсовая проект (работа), часов
МДК.02.01 Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентаций горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	74	60	26	-	14	-	-
МДК.02.02 Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	202	182	110	-	20	-	-
<b>Учебная практика</b>	<b>144</b>	-				<b>144</b>	-
<b>Производственная практика</b>	<b>288</b>	-					<b>288</b>
<b>Всего:</b>	<b>708</b>	<b>242</b>	136	-	<b>34</b>	<b>144</b>	<b>288</b>

### 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды, формируемых компетенций
1	2	3	4
<i>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		<b>708</b>	
<i>МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентаций горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</i>		<b>74</b>	
Тема 1.1. Подготовка рабочего	<i>Содержание</i>	<b>22</b>	ПК2.1 ПК 2.2

<p>места по приготовлению, порционированию (комплектованию), упаковки на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов.</p> <p>2. Охрана труда и производственная санитария.</p> <p>3. Способы термической обработки пищевых продуктов.</p> <p>4. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (технология Cook&amp;Chill, Cook&amp;Hold, Cook&amp;Mar)</p> <p>5. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования и заполнения этикеток.</p> <p>7. Регламенты, стандарты, система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП). Правила утилизации отходов.</p>		<p>ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК 2.8 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК 10</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>12</b></p>	
	<p>1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции (индивидуальное задание)</p>	<p>2</p>	
	<p>2. Выбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для различных процессов приготовления кулинарной продукции.</p>	<p>6</p>	
	<p>3. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 1.2. Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, требования к качеству, подготовка к использованию овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.</p> <p>2. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья.</p> <p>3. Правила оформления заявок на склад.</p>	<p><b>10</b></p>	<p>ПК2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК 2.8 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК 10</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>14</b></p>	
	<p>1. Составление характеристики сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (по индивидуальному заданию), используя нормативно-технологическую документацию.</p>	<p>8</p>	
	<p>2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.</p>	<p>4</p>	
	<p>3. Заполнение таблицы «Продолжительность тепловой обработки продуктов».</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.</p> <p>2. Составление характеристики сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (по индивидуальному заданию), используя нормативно-технологическую документацию.</p> <p>3. Подготовка к дифференцированному зачету.</p>	<p><b>14</b></p>	
	<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p><b>2</b></p>	
<p><b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</b></p>	<p><b>202</b></p>		

Тема 2.1. Приготовление супов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК 2.8 OK01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK08 OK09 OK 10	
	1. Пищевая ценность, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов и отваров.			
	2. Способы осветления бульонов, виды оттяжек			
	3. Классификация, пищевая ценность супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.			
	4. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении супов разнообразного ассортимента.			
	5. Технология приготовления заправочных супов, супов-пюре.			
	6. Технология приготовления молочных, сладких, вегетарианских, диетических, региональных супов.			
<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>			
1. Решение ситуационных задач по теме	2			
<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>			
1. Приготовление и подача заправочных супов.	6			
2. Приготовление и подача супов-пюре, молочных и сладких супов.	6			
Тема 2.2. Приготовление соусов.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК 2.8 OK01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK08 OK09 OK 10	
	1. Классификация, пищевая ценность соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение.			
	2. Ассортимент и методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.			
	3. Технология приготовления основных соусов и их производных.			
	4. Правила охлаждения, замораживания, разогрева и размораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.			
	5. Техника порционирования, методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами.			
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
	1. Решение ситуационных задач по теме			2
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>12</b>
	1. Приготовление и подача основных красных соусов и их производных.			6
2. Приготовление и подача основных белых соусов и их производных.	6			
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>			
1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.				
2. Подготовка презентации в программе Power Point по теме «Соусы национальных кухонь мира».				
3. Разработка фирменного соуса. Составление технико-технологической карты.				
Тема 2.3. Приготовление блюд и	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК2.1 ПК 2.2	

гарниров из овощей и грибов.	1.Значение овощных блюд и гарниров в питании. Классификация, пищевая ценность. 2. Выбор и подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, сезонности, региональных особенностей. 3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. 4.Технология приготовления отварных, припущенных, тушёных, жареных и запечённых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов. 5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 6. Органолептические способы определения готовности блюд. 7. Порционирование, варианты оформления, условия и сроки реализации готовых блюд.		ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК 2.8 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК 10
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	1. Приготовление, творческое оформление и подача отварных и припущенных и тушёных блюд из овощей.	6	
	2. Приготовление, творческое оформление и подача жареных и запечённых блюд из овощей и грибов.	6	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем. 2. Изучить ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», заполнить таблицу «Тепловая обработка продуктов». 3. Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с вариантом лабораторной работы.	<b>4</b>	
Тема 2.4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	1, 2
	1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Классификация, пищевая ценность.		
	2. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке.		
	3. Правила варки каш. Варка рассыпчатых, вязких и жидких каш.		
	4. Изделия из каш отварные, жареные и запечённые. Блюда из бобовых.		
	5. Сливной и несливной способы варки макаронных изделий, их кулинарное назначение. Блюда и гарниры из макаронных изделий.		
	6. Правила выбора блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов.		
	7. Порционирование, варианты оформления, условия и сроки реализации готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Расчёт соотношения жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>		
1. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из круп и бобовых.	6		
2. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из макаронных изделий.	6		

	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.</p> <p>2. Подготовка презентации в программе Power Point по теме «Рецепты приготовления итальянской пасты».</p>	4		
Тема 2.5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Выбор и подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.</p> <p>2. Варка яиц, жареные и запеченные блюда из яиц. Закуски из яиц.</p> <p>3. Блюда и закуски из творога и сыра отварные, жаренные, запечённые.</p> <p>4. Правила выбора блюд и закусок из яиц, творога, сыра, с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>5.Технология приготовления дрожжевого теста для пиццы, оладий, пончиков, блинов.</p> <p>6.Технология приготовления бездрожжевого теста для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков.</p> <p>7. Правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>8. Техника порционирования, варианты оформления, методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>9. Подготовка горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки для отпуска на вынос.</p>	8	ПК2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК 2.8 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК 10	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Расчёт расхода сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки.</p>	2		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1. Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра для банкетов-фуршетов.</p>	6		
	<p>2. Приготовление, творческое оформление и подача блинчиков и оладий.</p>	6		
	<p>3. Приготовление и подача пиццы.</p>	6		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.</p> <p>2. Составление схемы приготовления горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра и муки в соответствии с вариантом лабораторной работы.</p>	2		
	Тема 2.6. Приготовление горячих	<b>Содержание</b>	16	ПК2.1 ПК 2.2

<p>блюдо, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение в питании, пищевая ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>2. Выбор и подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.</li> <li>3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>4. Выбор гарниров и соусов для отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>5. Приготовление блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья на пару, отварных и припущенных.</li> <li>6. Приготовление блюд и закусок из рыбы нерыбного водного сырья методом сотирования и «Су-вид».</li> <li>7. Приготовление блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья жареных основным способом, во фритюре, на гриле «Гратэн», в кляре.</li> <li>8. Приготовление блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья запечённых в фольге, в рукаве «Папильот».</li> <li>9. Приготовление фаршированной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>10. Приготовление блюд из котлетной массы: отварные, тушёные, жареные, запечённые.</li> <li>11. Правила выбора горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</li> <li>12. Органолептические способы определения готовности блюд.</li> <li>13. Техника порционирования, варианты оформления, методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>14. Правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>15. Подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</li> </ol>		<p>ПК 2.3 ПК 2.4  ПК 2.5 ПК 2.6  ПК2.7 ПК 2.8  ОК01 ОК02 ОК03  ОК04 ОК05 ОК06  ОК07 ОК08 ОК09  ОК 10</p>
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Расчёт расхода сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>18</b>	
	1. Приготовление, творческое оформление, подача блюд и закусок из отварной, припущенной и тушеной рыбы.	6	
	2. Приготовление, творческое оформление, подача блюд и закусок из жареной и запеченной рыбы.	6	
	3. Приготовление, творческое оформление, подача блюд и закусок из котлетной массы и нерыбного водного сырья.	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.</li> <li>2. Подготовить слайды в программе PowerPoint «Оформление горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья».</li> </ol>	2	
<b>Тема 2.7. Приготовление горячих</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ПК2.1 ПК 2.2

<p>блюдо, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение в питании, пищевая ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>2. Выбор и подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.</li> <li>3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>4. Выбор гарниров и соусов для отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>5. Приготовление блюд и закусок из отварного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>6. Приготовление тушёных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>7. Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика жареных основным способом, во фритюре, на гриле, на шпажках, на вертеле.</li> <li>8. Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика запечённых в фольге, в рукаве «Папильот».</li> <li>9. Приготовление блюд и закусок из натуральной рубленой и котлетной массы: отварные, тушёные, жареные, запечённые.</li> <li>10. Приготовление блюд и закусок из кнельной массы.</li> <li>11. Органолептические способы определения готовности блюд.</li> <li>12. Техника порционирования, варианты оформления, методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>13. Правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>14. Подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос.</li> </ol>		<p>ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК 2.8 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК 10</p>
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Разработка технологических карт на блюда.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>20</b>	
	1. Приготовление, творческое оформление и подача отварных и тушёных блюд из мяса.	6	
	2. Приготовление, творческое оформление и подача жареных и запеченных блюд и закусок из мяса.	6	
	3. Приготовление, творческое оформление и подача блюд и закусок из птицы и кролика.	8	
	4. Приготовление, творческое оформление и подача блюд и закусок из рубленой массы и мясных продуктов.	8	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.	4	
	2. Поиск информации в сети Internet и подготовка сообщения по теме «Маринад для шашлыка».		
	3. Подготовка презентации в программе PowerPoint по темам «Рулеты из птицы», «Суфле из птицы», «Птица фаршированная», «Фрикасе из кролика».		



<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Организация рабочего места горячего цеха, подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление супов и соусов с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Организация рабочего места по упаковке готовой продукции.</p> <p>Соблюдение правил хранения горячих блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевой продукции.</p> <p>Эксплуатация механического, теплового, холодильного, упаковочного и вспомогательного оборудования.</p>	<b>144</b>	ПК2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК 2.8 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК 10
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Совершенствование навыков приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Подбор и проверка качества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с соблюдением санитарного и временного режимов и техники безопасности.</p> <p>Оценка качества приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Соблюдение правил хранения блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности пищевой продукции.</p>	<b>288</b>	ПК2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК 2.8 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК 10
<b>ВСЕГО</b>	<b>704</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена учебными кабинетами: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лабораторией «Учебная кухня ресторана» с зонами для приготовления горячих блюд.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусмотрена учебными кабинетами: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лабораторией «Учебная кухня ресторана» с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** компьютерный стол, интерактивная доска, проектор, столы для обучающихся, компьютер с выходом в Internet, комплект учебно-методической документации, плакаты, муляжи блюд и кулинарных изделий.

**Оборудование и технологическое оснащение лаборатории «Учебная кухня ресторана»:**

#### Оборудование:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Реализация образовательной программы включает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерской (учебной лаборатории) и включает оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking».

Производственная практика по профессиональному модулю реализуется на базах практики.

Кухня организации питания:  
Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;

Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

Базы практики – это передовые предприятия общественного питания, укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные новейшим торгово-технологическим оборудованием. Студенты проходят практику на рабочих местах поваров во всех цехах предприятий общественного питания, в первую очередь – в цехах по первичной механической обработке сырья (мясном, овощном, рыбном, птице-гольевом), а также на раздаточной линии.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. – III, 48с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.–Введ.2015–01–01.–М.:Стандартинформ,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.: Стандартинформ, 2014. - III, 16с.
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. 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.

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

11. 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

12. 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:

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. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 №37510).

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

16. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник, Академия, 2017

17. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (2-е изд., стер.) учеб. пособие, Академия, 2018

18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (1-е изд.) учеб. пособие, Академия 2017.

19. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учеб. пособие, Академия, 2018

20. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2017

21. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (2-е изд., стер.) учеб. пособие, Академия, 2018

22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2017

23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2017

#### Дополнительные источники:

1. 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.

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

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

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96с.

5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192с.

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. – 112с.

7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт,

2015. - 544с.

8. 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.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560с.
11. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание,1999.
12. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
13. Общественное питание. Справочник кондитера М.,2012
14. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328с.
15. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512с.
21. 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», 2012 – 160 с.
22. 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», 2013 – 128с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.

#### Интернет-ресурсы

10. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>
11. Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kuharka.ru/news/1338.html>
12. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>

### 3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной

области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Кондитер», «Пекарь», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу не менее 25 %

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и 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 подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-индивидуальный устный рпрос</li> <li>-тестирование;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы</li> <li>- экспертное наблюдение за выполнением практических и лабораторных работ</li> <li>Экспертное наблюдение за выполнением заданий учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК01.01 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-тестирования.</li> </ul> <p>в форме экзамена по МДК01.02 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устных ответов на билеты.</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul>	<p>В форме дифференцированного зачета по УП в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> </ul> <p>В форме дифференцированного зачета по ПП в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки защиты отчета по производственной практике;</li> <li>в форме квалификационного экзамена по ПМ.01 в виде:</li> <li>-выполнении практической работы</li> </ul>

<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной</li> </ul>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b></p>



применительно к различным контекстам.	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>-индивидуальный устный рпрос -тестирование; -оценки результатов самостоятельной работы - экспертное наблюдение за выполнением практических и лабораторных работ Экспертное наблюдение за выполнением заданий учебной и производственной практики</p> <p><b>Индивидуальный контроль:</b> -индивидуальный устный рпрос -тестирование; -оценки результатов самостоятельной работы - экспертное наблюдение за выполнением практических и лабораторных работ Экспертное наблюдение за выполнением заданий учебной и производственной практики</p> <p><b>Индивидуальный контроль:</b> -индивидуальный устный рпрос -тестирование; -оценки результатов самостоятельной работы</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК.03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– планирует физические нагрузки в условиях выполнения трудовых обязанностей;</li> <li>– дает оценку допустимости физической нагрузки в условиях выполнения трудовых обязанностей</li> </ul>	
ОК 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>- экспертное наблюдение за выполнением практических и лабораторных работ Экспертное наблюдение за выполнением заданий учебной и производственной практики</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»

43.01.09 Повар, кондитер

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	6
3.	Условия реализации профессионального модуля	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК):

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.

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.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
уметь	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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,

	творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### 1.3. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

всего **506**час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 294 часа,

в том числе лабораторно-практических занятий – 174 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 32 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 ОБЪЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ И ВИДЫ РАБОТ

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов
		всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
МДК 03.01 Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	92	80	44	-	12	-	-	
МДК 03.02 Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	234	214	130	-	20	-	-	
Учебная практика	72						72	-
Производственная практика	108							108
<b>Всего:</b>	<b>506</b>	<b>294</b>	<b>174</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 2.2. Содержание профессионального модуля

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Коды, формируемых компетенций</i>
1	2	3	4
<b>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		<b>506</b>	
<b>МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>		<b>92</b>	
Тема 1.1. Подготовка рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Сook&amp;MAP)1. Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.</p> <p>2. Охрана труда и производственная санитария.</p> <p>3. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (технология Cook&amp;Serve,</p> <p>4. Регламенты, стандарты, система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).</p> <p>5. Правила утилизации отходов.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Нормативно-техническая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиНы), используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>2. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	24	ПК 3.1 ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
Тема 1.2. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>2. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Правила маркирования и заполнения этикеток, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Выбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для различных процессов приготовления и комплектования кулинарной продукции.</p> <p>2. Составление характеристики сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (по индивидуальному заданию), используя нормативно-технологическую документацию.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.</p> <p>2. Проработка регламентов, стандартов и управление опасными факторами (система ХАССП).</p> <p>3. Составление характеристики сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (по индивидуальному заданию), используя нормативно-технологическую документацию.</p>	10	ПК 3.1 ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>8</b>	
		4	
		4	
		<b>12</b>	
		<b>2</b>	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>		<b>234</b>	
Тема 2.1. Приготовление	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 3.2.ПК3.3



холодных соусов и заправок.	<p>1. Ассортимент, классификация, кулинарное назначение, пищевая ценность холодных соусов и заправок, в том числе готовых холодных соусов промышленного производства.</p> <p>2. Методы приготовления компонентов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок. Хранение отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов.</p> <p>3. Методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Техника порционирования, методы сервировки, варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами.</p> <p>5. Требования к безопасности хранения готовых соусов.</p>		ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>		
	1. Расчёт расхода сырья для приготовления холодных соусов и заправок.	4		
	2. Решение ситуационных задач	4		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>		
	1. Приготовление холодных соусов и заправок.	12		
Тема 2.2. Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	ПК 3.2.ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10	
	<p>1. Выбор и подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.</p> <p>2. Ассортимент и методы приготовления салатов с учётом кулинарных свойств продуктов, типа питания, сезонности, региональных особенностей.</p> <p>3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатов заправок.</p> <p>4. Техника порционирования, варианты оформления, методы сервировки и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>5. Требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента.</p>			
	<b>Практические занятия</b>			<b>8</b>
	1. Расчёт расхода сырья для приготовления салатов			4
	2. Решение ситуационных задач			4
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>12</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента.			12
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>		
	<p>1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.</p> <p>2. Разработка фирменного салата. Составление технико-технологической карты.</p> <p>3. Составление схемы технологического процесса приготовления фирменного салата.</p>			
Тема 2.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ПК 3.2.ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10	
	1. Выбор и подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.			
	2. Бутерброды: открытые, закрытые, канапе и тартинки, брускетта.			
	3. Тарталетки и волованы. Бутербродные торты.			
	4. Ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов.			
	5. Варианты оформления, условия и сроки реализации.			
	6. Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из овощей и грибов, из яиц и сыра.			
	7. Техника порционирования, варианты оформления, методы сервировки и подачи закусок.			
	8. Требования к безопасности хранения бутербродов и холодных закусок.			

	<b><i>Практические занятия</i></b>	<b>8</b>	
	1. Расчёт расхода сырья для приготовления бутербродов, холодных закусок	4	
	2. Решение ситуационных задач	4	
	<b><i>Лабораторные работы</i></b>	<b>18</b>	
	1. Приготовление, творческое оформление и подача бутербродов.	6	
	2. Приготовление, творческое оформление и подача холодных закусок.	12	
	<b><i>Самостоятельная работа</i></b>	<b>6</b>	
	1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.		
	2. Подготовка презентации в программе Power Point по теме «Разносолы Сибири».		
Тема 2.4. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<b><i>Содержание</i></b> 1. Выбор и подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья. 2. Ассортимент и методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учётом кулинарных свойств продуктов, типа питания, сезонности, региональных особенностей. 3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. 4. Выбор гарниров и соусов для отпуски холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. 5. Техника порционирования, варианты оформления, методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в том числе региональных. 6. Требования к безопасности хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>20</b>	ПК 3.2.ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
	<b><i>Практические занятия</i></b>	<b>8</b>	
	1. Расчёт расхода сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	4	
	2. Решение ситуационных задач	4	
	<b><i>Лабораторные работы</i></b>	<b>18</b>	
	1. Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд и закусок из рыбы.	12	
	1. Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6	
	<b><i>Самостоятельная работа</i></b>	<b>4</b>	
	1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.		
	2. Подготовить слайды в программе Power Point «Оформление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья».		

<p>Тема 2.5. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Выбор и подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.</p> <p>2. Ассортимент и методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учётом кулинарных свойств продуктов, типа питания, сезонности, региональных особенностей.</p> <p>3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>4. Выбор гарниров и соусов для отпуска холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>5. Техника порционирования, варианты оформления, методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>6. Требования к безопасности хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>	<p>24</p>	<p>ПК 3.2.ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>			<p>8</p>
	<p>1. Расчёт расхода сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>			<p>4</p>
	<p>2. Решение ситуационных задач</p>			<p>4</p>
	<p><b>Лабораторные работы</b></p>			<p>30</p>
	<p>1. Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд и закусок из мяса.</p>			<p>12</p>
	<p>2. Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд и закусок из мясных продуктов.</p>			<p>6</p>
	<p>3. Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд и закусок из птицы и дичи.</p>			<p>12</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.</p> <p>2. Составление схемы приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы и дичи в соответствии с вариантом лабораторной работы.</p> <p>3. Написать доклад по теме «Холодные блюда и закуски для пикника и барбекю».</p>	<p>8</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Организация рабочего места холодного цеха, подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.</p> <p>Сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Организация рабочего места по упаковке готовой продукции.</p> <p>Соблюдение правил хранения холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевой продукции.</p> <p>Эксплуатация механического, теплового, холодильного, упаковочного и вспомогательного оборудования.</p>	<p>72</p>	<p>ПК 3.2.ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7 ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10</p>	

<b>Производственная практика</b>	<b>Содержание</b> Совершенствование навыков приготовления и оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Подбор и проверка качества сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с соблюдением санитарного и временного режимов и техники безопасности. Оценка качества приготовленных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Соблюдение правил хранения блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности пищевой продукции	<b>108</b>	ПК 3.2.ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7 ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
<b>ВСЕГО</b>		<b>506</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена учебными кабинетами: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лабораторией «Учебная кухня ресторана» с зонами для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер,
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

##### **Оборудование «Учебной кухни ресторана» технологическим оборудованием:**

*весовое и измерительное оборудование:*

- весы настольные электронные;

*холодильное оборудование:*

- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;

*механическое оборудование:*

- блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- процессор кухонный;

*тепловое оборудование:*

- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная с бойлерным парообразованием и возможностью копчения;
- конвекционная печь;
- вок сковорода;
- гриль электрический;
- гриль – «саломандр»;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

- овоскоп;
- нитрат тестер;
- машина для вакуумной упаковки;

*термоупаковщик;*

*оборудование для мытья посуды:*

- машина посудомоечная;

*инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
- термобоксы;
- набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая

- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;

- овощерезка;
- планетарный миксер;
- привод универсальный с взбивания;

- фритюрница;
- микроволновая печь;
- термостат
- печь медленного копчения;

*вспомогательное оборудование:*

- стол производственный с моечной ванной,
- стеллаж передвижной.
- моечная ванна двухсекционная;

продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;

- миски (нержавеющая сталь) ;
- сито,
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые),
- половник;
- пинцет,
- щипцы кулинарные;
- набор ножей «поварская тройка»
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов;

*кухонная посуда:*

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;
- сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см;
- гриль сковорода;
- формы силиконовые

*расходные материалы:*

- стрейч пленка для пищевых продуктов,
- пакеты для вакуумного аппарата,
- шпагат,

*посуда для презентации:*

- тарелки глубокие,
- тарелки глубокие (шляпа),
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см,

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
- перчатки силиконовые;
- блюдо прямоугольное,
- соусники

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные;
- цветные разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки;
- веселки;
- венчики;
- ложки;
- сифон;
- шумовка;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- сита;
- сита конусообразные;
- пистолет копильный SMOKINGGUN.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Учебная практика реализуется в мастерской (учебной лаборатории) и включает оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking».

Производственная практика по профессиональному модулю реализуется на базах практики, оснащенных:

Весами настольными электронными;

Шкафом холодильным;

Шкафом морозильным;

Шкафом шоковой заморозки;

Столom холодильным с охлаждаемой горкой;

Планетарным миксером;

Блендером (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубкой;

Овощерезкой;

Процессором кухонным;  
Слайсером;  
Куттером или бликсером (для тонкого измельчения продуктов);  
Машиной для вакуумной упаковки;  
Столom производственным с моечной ванной;  
Стеллажом передвижным;  
Моечной ванной двухсекционной;  
Посудой, инструментами и инвентарем.

Базы практики – это передовые предприятия общественного питания, укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные новейшим торгово-технологическим оборудованием. Студенты проходят практику на рабочих местах поваров во всех цехах предприятий общественного питания, в первую очередь – в горячем цехе, цехах по первичной механической обработке сырья (мясном, овощном, рыбном, птице-гольевом), а также на раздаточной линии.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача

РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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

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

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

17. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

18. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учеб.пособие, Академия, 2018

19. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (1-е изд.) учеб.пособие, Академия, 2017

20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (2-е изд., стер.) учеб.пособие, Академия, 2018

21. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (1-е изд.) учеб.пособие, Академия, 2017

22. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник, Академия 2018.

23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (1-е изд.) учеб.пособие, Академия, 2017

#### Дополнительные источники:

1. 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.

2. 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.

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

4. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016.- 416с.

6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 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. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.



### Интернет-ресурсы

1. ФЦИОР [электронный ресурс] / режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. Вск журналы [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. Еда сервис [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>.

### **3.3. Кадровое обеспечение**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -устных опросов, тестирований; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>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,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов</li> </ul>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -устных опросов, тестирований; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> </ul>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-устных опросов, тестирований;</li> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

**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»

43.01.09 Повар, кондитер

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	7
3.	Условия реализации профессионального модуля	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК)

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими дополнительными профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;

### **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
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.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### **1.3. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

всего 388 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 196 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 174 часа,

в том числе лабораторно-практических занятий – 114 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 ОБЪЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ И ВИДЫ РАБОТ

Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
2	3	4	5	6	7	8	9	10
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	38	32	12	-	6	-		-
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	158	142	102		16			-
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>						<b>72</b>	<b>-</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>108</b>						<b>-</b>	<b>108</b>
<b>Всего:</b>	<b>388</b>	<b>147</b>	<b>114</b>	<b>-</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды формирования компетенции
1	2	3	5
<b>Раздел 1</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	<b>Максимальная учебная нагрузка по МДК 04.01</b>	<b>38</b>	
<b>МДК. 04.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>32</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления сладких блюд, десертов, напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технологический цикл обработки сырья и приготовления блюд. Последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления сладких блюд и напитков с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013. Заявки на сырье.</p> <p><b>В том числе практические занятия</b></p> <p><b>Практическое занятие №1.</b> Составление заявки на сырье для сладких блюд и напитков.</p>	<p><b>14</b></p> <p><b>8</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p>	<p>ПК 4.1 ОК 01- ОК 04 ОК 07</p>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению и подготовке к реализации сладких блюд, десертов, напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация работ в холодном и горячем цехе (зоне кухни ресторана) по приготовлению сладких блюд и напитков. Организация процесса механической кулинарной обработки сырья для них. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ на технологическом оборудовании.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. Организация хранения полуфабрикатов для сладких блюд и напитков в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p> <p><b>В том числе практические занятия</b></p>	<p><b>18</b></p> <p><b>12</b></p> <p><b>6</b></p>	<p>ПК 4.1 ОК 01- ОК 04 ОК 07</p> <p>ПК 4.1</p>

	<b>Практическое занятие №2.</b> Организация рабочих мест по приготовлению сладких блюд и напитков. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования (шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризера, взбивальной машины, блендера, миксера для коктейлей, кофе машины с капучинатором, ховоли).	<b>6</b>	ОК 01- ОК 04 ОК 07
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 04</b> – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. – Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		<b>6</b>	ПК 4.1 ОК 01- ОК 04 ОК 07
<b>Раздел 2</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<b>Максимальная учебная нагрузка по МДК 04.02</b>	<b>158</b>	
<b>МДК 04.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<b>Обязательная учебная нагрузка по МДК 04.02</b>	<b>142</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных сладких блюд, десертов	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Органолептическая оценка сырья для холодных сладких блюд Сохранение витаминной активности блюд. Технологический процесс приготовления свежих фруктов, ягод, цитрусовых; фруктов в сиропе; компотов. Технологический процесс приготовления железированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления мороженого, парфе, щербетов, сорбе. Органолептическая оценка качества и безопасности блюд. Характеристика способов хранения интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения и реализации.	<b>24</b>	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>22</b>	ПК 4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Практическое занятие №1.</b> Расчет расхода сырья для приготовления холодных сладких блюд.	<b>22</b>	ПК 4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Практическое занятие №2.</b> Составление технологических карт и схем для приготовления холодных сладких блюд		
	<b>Практическое занятие №3.</b> Решение производственных задач по расчету выхода холодных десертов, количества сырья, взаимозаменяемости.		
	<b>Практическое занятие №4.</b> Составление сырьевой ведомости для приготовления холодных сладких блюд		

	<b>В том числе лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление свежих фруктов, ягод, компотов, железированных сладких блюд	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление мороженого, парфе, semifreddo, слаша	<b>6</b>	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, хранение горячих сладких блюд, десертов	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, Органолептическая оценка сырья для горячих сладких блюд	<b>14</b>	
	2. Гренки, блинчики, бисквиты.		
	3. Горячие сладкие блюда с яблоками.		
	4. Горячие десерты. Пудинги, суфле. Другие десерты. (Павлова, меренги)		
	5. Бракераж горячих сладких блюд. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>22</b>	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Расчет расхода сырья для приготовления горячих сладких блюд.	<b>22</b>	ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Практическое занятие №6.</b> Составление технологических карт и схем для приготовления горячих сладких блюд		
	<b>Практическое занятие №7.</b> Решение производственных задач по расчету выхода горячих десертов, количества сырья, взаимозаменяемости.		
<b>Практическое занятие №8.</b> Составление сырьевой ведомости для приготовления горячих сладких блюд			
<b>В том числе лабораторные работы</b>	<b>18</b>		
<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление гренков, блинчиков, бисквитов, корзиночек.	<b>6</b>		
<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление горячих сладких блюд с яблоками.	<b>6</b>		
<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление пудингов, суфле, меренг.	<b>6</b>		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Классификация, ассортимент, холодных напитков. Сырье для холодных напитков и проверка его качества. Подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.	<b>12</b>	
	2. Холодные напитки в ассортименте. Ассортимент вкусовых добавок и ароматизаторов для напитков. Техника порционирования, варианты оформления и сервировки		
	3. Классификация, ассортимент, горячих напитков. Сырье для горячих напитков и проверка его качества.		
	4. Горячие напитки в ассортименте.		
	5. Бракераж холодных и горячих напитков. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения и реализации.		
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>22</b>	
	<b>Практическое занятие №9.</b> Решение производственных задач по расчету выхода холодных напитков, количества сырья, взаимозаменяемости.	<b>22</b>	ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Практическое занятие №10.</b> Составление алгоритма приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды.		
	<b>Практическое занятие №11.</b> Расчет расхода сырья для приготовления горячих и холодных напитков.		
<b>Практическое занятие №12.</b> Составление технологических карт и схем для приготовления горячих и холодных напитков			
<b>В том числе лабораторные работы</b>	<b>6</b>		
<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление квасов, крюшонов, лимонадов, холодного чая, смузи, гранитэ, напитков из свежих и сушеных ягод и фруктов, безалкогольных коктейлей.	<b>3</b>		

<b>Лабораторная работа №7. Приготовление чая, сбитня, глинтвейна, пунша, кофе, какао, шоколада</b>		<b>3</b>	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 04</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>– Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>– Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>– Составление последовательностей обработки традиционных сладких блюд, десертов, напитков. Разработка рецептуры нового сладкого блюда.</li> <li>– Сбор информации о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, новых видах сырья, и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>– Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>– Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ul>		<b>16</b>	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Учебная практика</b>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>6. 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.</li> <li>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов,</li> </ol>	<b>72</b>	ПК 4.1- ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10

	<p>напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. 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>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</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><b>Производственная практика</b></p>	<p><b>Содержание</b></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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) 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 холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p>	<p>108</p>	<p>ПК 4.1- ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>

	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. 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>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</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>		
376			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

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

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии кулинарного и кондитерского производства; лабораторий: учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов: рабочее место преподавателя; рабочее место студента для теоретических знаний; учебная доска; технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Оборудование лаборатории: рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные; пароконвектомат, конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная, соковыжималки (для цитрусовых универсальная), термометр со щупом, нитраттестер.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (пластиковых с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л, сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л, набор сковород диаметром 24см, 32см, гриль сковорода, суповые миски, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Сеницина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник/А.В. Сеницина. – М.: Академия, 2017. – 302 с.

##### **ГОСТы, СанПиНы**

1. 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]. Российская Федерация. Постановления.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.



3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. -М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – 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. 01.01.2015. – 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. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. 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.
11. 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.
12. 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»].
13. СанПиН 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Введ. 15.04.2003. – Москва: Минздрав России, 2004. – 24с.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
15. МР 2.3.1.2432-08. Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>.
16. МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – Введ. 11.11.1991. – Москва: Изд-во стандартов, 1991. – 32с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник/Г.Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2017. – 237 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник/ И.Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2017. – 383с.

6. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие/ Л.З Шильман. – М.: Академия, 2017. – 173с.
7. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 374.
8. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2018.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для СПО. - М.: Академия, 2017. - 160с.
10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко, КноРус, 2018.(Электронный ресурс)
11. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания:учебник/Е.А. Прокопьева. – М.: Академия, 2017 – 397 с.

### **Интернет-ресурсы:**

1. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. Решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 № 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.
2. Доктрина продовольственной безопасности: утверд. указом Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120 [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru>.
3. Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания [Электронный ресурс] – приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19.08.2016 № 614 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://base.consultant.ru>.
4. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>
5. Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.html>.

### **3.3 Кадровое обеспечение**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Руководство учебной и производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения и преподаватели, имеющие высшее профильное образование и опыт работы в организациях соответствующей профессиональной среды

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,  
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>

<p>реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>вакуумирования, упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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); <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
---	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность дополнительных профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</li> <li>– предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии.</li> </ul>	

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

**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  
кондитерских изделий

43.01.09 Повар, кондитер

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	11
3.	Условия реализации профессионального модуля	17
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	22



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- 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.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие 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.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	действия	умения	знания
Раздел 1. Организация рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			

<p><b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; Обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Организация работ в кондитерском цехе; Последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; Правила утилизации отходов; Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	

	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности.
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>			
<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Организовывать их хранение в процессе приготовления	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

<p>мучных кондитерских изделий. <b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. <b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		<p>пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; Использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов.</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление хлебобулочных, кондитерских разнообразного ассортимента. <span style="float: right;">мучных изделий</span></p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства; Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке; Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции; Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий; Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости; Выбирать, подготавливать и</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий; Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ.</p>

		<p>использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	<p>Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);</p> <p>Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи;</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>Составлять отчет по платежам;</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>Владеть профессиональной терминологией;</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Разрешать проблемы в рамках</p>	<p>Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей;</p> <p>Правила торговли;</p> <p>Виды оплаты по платежам;</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>Правила общения с потребителями;</p>

		своей компетенции.	Базовый словарный запас на иностранном языке; Техника общения, ориентированная на потребителя.
<b>OK 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<b>OK 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации
<b>OK 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности.
<b>OK 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.

			Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.

### 1.3. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

всего 892 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 454 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 420 часов,

в том числе лабораторно-практических занятий – 226 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной практики – 180 часов;

производственной практики – 252 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

#### 2.1 ОБЪЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ И ВИДЫ РАБОТ

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
2	3	4	5	6	7	8
<b>Раздел 1.</b> МДК 05.01 Организация рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>44</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	-	-
<b>Раздел 2.</b> МДК 05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>416</b>	<b>384</b>	<b>202</b>	<b>32</b>	-	-
<b>Учебная практика</b>	<b>180</b>				<b>180</b>	-
<b>Производственная практика</b>	<b>252</b>					<b>252</b>
<b>Всего:</b>	<b>892</b>	<b>420</b>	<b>226</b>	<b>40</b>	<b>180</b>	<b>252</b>



## 2.2 Содержание профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды, формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>44</b>	
Тема 1.1. Подготовка рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> 1. Организация рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. 2. Охрана труда и производственная санитария. 3. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Регламенты, стандарты, система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП). 5. Правила утилизации отходов.	4	ПК 5.1 ПК5.2 ОК 01. ОК 04. ОК 07.
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Нормативно-техническая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиНы), используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.2. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> 1. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Виды, назначение оборудования, инвентаря, используемых для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1 ПК5.2 ОК 01. ОК 04. ОК 07.
	<b>Практические занятия</b>	6	
	1. Выбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с видом работ в кондитерском цехе.	4	
	2. Заполнение этикеток на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем. 2. Проработка регламентов, стандартов и управление опасными факторами (система ХАССП). 3. Подготовка сообщений по теме «Пищевые добавки, входящие в состав кондитерских изделий».	4	

Тема 1.3. Товароведная характеристика и подготовка кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов к производству.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<i>ПК 5.1 ПК5.2</i> <i>OK 01.</i> <i>OK 04.</i> <i>OK 07.</i>
	1. Мука и крахмал.		
	2. Сахар, мёд, патока.		
	3. Яйца и яичные продукты.		
	4. Молоко и молочные продукты.		
	5. Масло, маргарин и жиры для жарки.		
	6. Овощи, фрукты и крупы.		
	7. Мясные и рыбные продукты.		
	8. Разрыхлители теста.		
	9. Вкусовые и ароматические вещества.		
	10. Орехи и мак.		
	11. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.		
	12. Виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства (желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки).		
13. Требования к качеству сырья и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.			
<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	<i>ПК 5.1 ПК5.2</i>	
1. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2		
2. Составление характеристики сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (по индивидуальному заданию), используя нормативно-технологическую документацию.	2		
3. Определение клейковины и влажности муки.	2		
4. Расчёт количества воды для замеса дрожжевого теста определённой влажности.	2		
5. Расчёт упёка и припёка в хлебобулочных изделиях.	2		
6. Расчёт количества сырья для замеса дрожжевого теста. Составление производственной рецептуры.	2		
7. Расчет количества сырья и полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий. Составление производственной рецептуры.	2		
8. Расчет количества сырья и полуфабрикатов для тортов с учётом потерь при отделке.	2		
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>		
1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.			
2. Подготовить сообщение по теме «Кондитерские гели холодного назначения».			
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	<b>279</b>		

Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Фарши и начинки.	<b>Содержание</b> 1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. 2. Методы приготовления сиропов с учётом их назначения. 3. Помада, глазурь, кандир. 4. Карамель. 5. Мастика и марципан. 6. Желе, фруктовая рисовальная масса. 7. Посыпки, шоколад. 8. Кремы. 9. Требования к безопасности отделочных полуфабрикатов, условия и сроки хранения. 10. Приготовление фаршей и начинок, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	<b>34</b>	<i>ПК 5.2 ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ОК 10.</i>
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>46</b>	<i>ПК 5.2 ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5</i>
	1. Приготовление помады и глазури.		
	2. Вырубка и лепка украшений из мастики.		
	3. Приготовление украшений из карамели и шоколада.		
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем. 2. Подготовить презентацию в программе PowerPoint по теме «Сахарное украшение – непарель». 3. Составление схемы технологического процесса приготовления кремов. 4. Подготовить слайды в программе PowerPoint по теме «Украшение из карамели»	<b>8</b>	
Тема 2.2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b> 1. Классификация теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. 2. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, пищевая ценность, значение в питании. 3. Дрожжевое безопарное тесто. 4. Дрожжевое опарное тесто. 5. Изделия из дрожжевого безопарного теста. 6. Изделия из дрожжевого опарного теста. 7. Слоеное дрожжевое тесто. 8. Изделия из слоеного дрожжевого теста. 9. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	<b>50</b>	<i>ПК 5.2 ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ОК 10.</i>
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>40</b>	<i>ПК 5.2 ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5</i>
	1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.		
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.		
		3. Приготовление хлебобулочных изделий из слоёного дрожжевого теста.	

	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.</p> <p>2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>3. Подготовка презентации в программе Power Point по теме «Не традиционные виды сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий».</p>	8	
Тема 2.3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, пищевая ценность.</p> <p>2. Сдобное пресное тесто и изделия из него.</p> <p>3. Вафельное тесто и изделия из него.</p> <p>4. Пряничное тесто и изделия из него.</p> <p>5. Песочное тесто и изделия из него.</p> <p>6. Бисквитное тесто и изделия из него.</p> <p>7. Заварное тесто и изделия из него.</p> <p>8. Слоёное тесто и изделия из него.</p> <p>9. Воздушное тесто и изделия из него.</p> <p>10. Миндальное тесто и изделия из него.</p> <p>11. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	46	<p>ПК 5.2 ПК5.2</p> <p>ПК5.3 ПК5.4</p> <p>ПК5.5</p> <p>ОК 01. ОК 02.</p> <p>ОК 04. ОК 07.</p> <p>ОК 09. ОК 10.</p>
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и слоёного пресного теста.</p> <p>2. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.</p> <p>3. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.</p> <p>4. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p> <p>5. Приготовление мучных кондитерских изделий заварного теста.</p>	60	<p>ПК 5.2 ПК5.2</p> <p>ПК5.3 ПК5.4</p> <p>ПК5.5</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.</p> <p>2. Расчёт припёка и упёка для бисквитного и песочного теста.</p> <p>3. Подготовить слайды в программе PowerPoint «Способы оформления изделий из пресного слоёного теста».</p> <p>4. Подготовить сообщение по теме «Рождественский пряник»</p>	8	

Тема 2.4. Приготовление пирожных и тортов.	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов, правила их выбора с учётом типа питания.</li> <li>2. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных и тортов.</li> <li>3. Технология приготовления бисквитных пирожных и тортов.</li> <li>4. Технология приготовления песочных пирожных и тортов.</li> <li>5. Технология приготовления слоёных пирожных и тортов.</li> <li>6. Технология приготовления воздушных пирожных и тортов.</li> <li>7. Технология приготовления заварных пирожных.</li> <li>8. Технология приготовления десертных пирожных.</li> <li>9. Современные тенденции в вариантах оформления пирожных и тортов.</li> <li>10. Ассортимент и технология приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов, и пирожных.</li> <li>11. Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</li> <li>12. Контроль качества, хранение и транспортирование пирожных и тортов.</li> </ol>	52	ПК 5.2 ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ОК 10.
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и творческое оформление песочных пирожных.</li> <li>2. Приготовление и творческое оформление песочных тортов.</li> <li>3. Приготовление и творческое оформление бисквитных пирожных и тортов.</li> <li>4. Приготовление и творческое оформление заварных и слоёных пирожных.</li> <li>5. Приготовление классических отечественных тортов.</li> </ol>	56	ПК 5.2 ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем.</li> <li>2. Разработка фирменного торта. Составление технико-технологической карты.</li> <li>3. Составление схемы технологического процесса приготовления фирменного торта.</li> <li>4. Подготовить слайды в программе PowerPoint «Способы оформления тортов и пирожных»</li> </ol>	8	

<p><b>Учебная практика</b></p>	<p><b>Содержание.</b>          Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Соблюдение правил хранения отделочных полуфабрикатов и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевой продукции.          Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.          Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.          Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.          Сервировка и творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Организация рабочего места по упаковке готовой продукции. Эксплуатация механического, теплового, холодильного, упаковочного и вспомогательного оборудования</p>	<p><b>180</b></p>	<p><i>ПК 5.2 ПК5.2          ПК5.3 ПК5.4          ПК5.5          ОК 01. ОК 02.          ОК 04. ОК 07.          ОК 09. ОК 10.</i></p>
<p><b>Производственная практика</b></p>	<p><b>Содержание.</b>          Организация рабочего места на предприятиях общественного питания, подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Совершенствование навыков в приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Соблюдение правил хранения отделочных полуфабрикатов и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевой продукции.          Совершенствование навыков в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.          Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.          Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.          Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Эксплуатация механического, теплового, холодильного, упаковочного и вспомогательного оборудования.</p>	<p><b>252</b></p>	<p><i>ПК 5.2 ПК5.2          ПК5.3 ПК5.4          ПК5.5          ОК 01. ОК 02.          ОК 04. ОК 07.          ОК 09. ОК 10.</i></p>
<p><b>ВСЕГО</b></p>		<p><b>892</b></p>	

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

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

Для реализации рабочей программы модуля имеется учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», мастерская «Учебный кондитерский цех» с зоной для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** компьютерный стол, интерактивная доска, проектор, столы для обучающихся, компьютер с выходом в Internet, комплект учебно-методической документации, плакаты, муляжи мучных кондитерских изделий.

**Оборудование и технологическое оснащение мастерской (учебная кухня ресторана) и рабочих мест:**

***Зона кондитерского цеха***

**Весоизмерительное оборудование:** весы настольные электронные.

**Холодильное оборудование:** шкаф холодильный, шкаф морозильный.

**Механическое оборудование:** мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер.

**Тепловое оборудование:** плиты электрические или с индукционным нагревом, пекарский шкаф или пароконвектомат, расстойный шкаф.

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** овозкоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

**Оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная.

**Вспомогательное оборудование:** стол производственный, моечная ванна, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, помпа для карамели, аэрограф.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:** кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, лотки, контейнеры с крышками, нож, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), совки для сыпучих продуктов, скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные), вырубки (выемки), кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные), трафареты для нанесения рисунка, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки.

**Расходные материалы:** упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки и контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки), бумага пергаментная.

***Зона оплаты готовой продукции:***

Программное обеспечение R-Keerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

***Основные источники:***

24. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
25. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
26. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
27. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,
28. реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

29. ГОСТ 30389 – 2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
30. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
31. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
32. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
33. ГОСТ Р 52462-2005. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2008. - М.: Стандартинформ, 2013. – III, 17 с.
34. ГОСТ Р 53072-2008 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия.- Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 17 с.
35. ГОСТ Р 52811-2007 Изделия хлебобулочные жареные. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2009. - М.: Стандартинформ, 2008. – III, 22 с.
36. ГОСТ Р 52697-2006 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2008. - М.: Стандартинформ, 2007. – III, 22 с.
37. ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные (бриоши, плюшка московская, сдоба выборгская, булочка сдобная, сдоба обыкновенная, сдоба витая, булка фруктовая и т.д.).- Введ. 01.07.1990. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.
38. ГОСТ 9511-80 Изделия хлебобулочные слоеные (слойка датская, слойка кондитерская, слойка свердловская, конвертик слоеный с повидлом, розанчик слоеный с вареньем и т.д.).- Введ. 01.07.1981. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.
39. ГОСТ 27844-88 Изделия булочные (булка городская, батоны: нарезной, городской, подмосковный, столичный, студенческий, с изюмом, рожки, роглики и т.д.). - Введ. 01.07.1990. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.
40. ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.- Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2012. – III, 10 с.
41. 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.
42. 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.
43. 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»].
44. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
45. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
46. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
47. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.



48. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544с.
49. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808с.
50. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / Составитель А.В. Павлов. - М.: «Гидрометеиздат», 1998. – 294 с.
51. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель П.С. Ершов. – СПб.: «Профессия», 2001. – 192 с.
52. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для сред.проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 5-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. – 496 с.
53. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/ Н.Г Бутейкис.- 14-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-336с.
54. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 12-е изд. перераб. и доп. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-320 с.
55. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.
56. Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 64 с.
57. Ермилова С.В. «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста»: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 344 с.
58. Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты. Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2013 - 80 с.
59. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
60. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред.проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
61. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - 10-е издание. - М.: Академия, 2017. – 288 с.
62. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
63. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 64 с.
64. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В.В. Усов. – 6-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. – 416с.
65. Хроменков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Учебное пособие. - М.: Издательский Центр «Академия», 2008 – 320 с.

***Дополнительные источники:***

10. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
11. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
12. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь / Т.А. Качурина. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013-160 с.
13. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие/ Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-132 с.

14. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 11-е издание. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-112 с.
15. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие. - 3-е издание. – М.: Издательский центр «Феникс», 2012. - 315 с.
16. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### ***Интернет-ресурсы***

13. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>
14. Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kухarka.ru/news/1338.html>
15. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания[электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>

### **3.3. Кадровое обеспечение**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Кондитер», «Пекарь», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу не менее 25 %.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)		Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>Раздел модуля 1. Организация рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>			
<p><b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Знания:</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Организация работ в кондитерском цехе; Последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; Правила утилизации отходов; Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>	<p><i>Индивидуальный контроль: оценка письменного/устного опроса;</i></p>
		<p>Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><i>Индивидуальный контроль: тестирование</i></p>
		<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><i>Индивидуальный контроль: оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p>
		<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> <b>Индивидуальный контроль</b> в форме экзамена (квалификационного) по МДК 05.02</p>
<p><b>Умения:</b> Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p><b>Индивидуальный контроль</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы.</p>	

	<p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;          Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;          Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;          Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;          Обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;          Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          -Точность оценки          -Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p><i>Индивидуальный контроль:</i>-          экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>
	<p><b>Действия:</b>          Подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.          Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;          - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>
		<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b>          демонстрационный экзамен</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b></p>			
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  <b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных</p>	<p><b>Знание:</b>          Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;          Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;          Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;          Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий;          Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b>          -письменного/устного опроса;</p>
		<p>Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b>          -тестирования;</p>
		<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b>          оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>

<p>изделий и хлеба разнообразного ассортимента. <b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. <b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи; Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток; Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей; Правила торговли; Виды оплаты по платежам; Виды и характеристика контрольно-кассовых машин; Виды и правила осуществления кассовых операций; Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; Правила общения с потребителями; Базовый словарный запас на иностранном языке; Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Индивидуальный контроль::</b> <i>в форме экзамена по МДК</i></p>
	<p><b>Умение:</b> Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; Использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>	<p><b>Индивидуальный контроль::</b> <i>-экспертное наблюдение за работой во время прохождения учебной и производственной практики</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i> <i>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы.</i></p>

	<p>особенностей заказа;          Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства;          Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий;          Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке;          Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции;          Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий;          Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости;          Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;          Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          -Точность оценки          -Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</i></p>	<p><i>Индивидуальный контроль: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p>
		<p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>Индивидуальный контроль:          - экспертная оценка выполнения практических заданий экзамене по МДК;          - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике.</i></p>

	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;          Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;          Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);          Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;          Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;          Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;          Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи;          Составлять отчет по платежам;          Поддерживать визуальный контакт с потребителем;          Владеть профессиональной терминологией;          Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p> <p><b>Действия:</b>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.          Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p><i>Правильное          выполнение заданий          в полном объеме</i></p>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b>          демонстрационный экзамен.</p>
--	---	---	---