

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов  
для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Красноярск 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	6
3.	Условия реализации профессионального модуля	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2 МЕСТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

профессиональный цикл

## 1.3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, и соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь **практический опыт** в

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контролю качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контролю хранения и расхода продуктов.

**Должен уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  
организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Должен 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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  
рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  
способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;  
правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  
правила составления заявок на продукты

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

всего 261 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа,  
в том числе лабораторно-практических занятий – 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 13 часов;  
учебной практики – 18 часов;  
производственной практики – 126 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 процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>36</b>	<b>32</b>	18	<b>4</b>	-	-
МДК.01.02 Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>81</b>	<b>72</b>	30	<b>9</b>	-	-
<b>Учебная практика</b>	<b>18</b>	-			<b>18</b>	-
<b>Производственная практика</b>	<b>126</b>	-				<b>126</b>
<b>Всего:</b>	<b>261</b>	<b>104</b>	48	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>126</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	Код формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>	
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		<b>36</b>	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b> Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p><b>Практическое занятие №1.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учётом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа</p>	6  2  4	ОК 1-7, 9-10   ПК 1.1, ПК 1.4
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p><b>Содержание</b> Технологический цикл обработки полуфабрикатов. Характеристика этапов. 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 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 Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p>	8  4	ПК 1.1 ОК 1-7, 9-10

	<b>Практическое занятие № 2</b> Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	4	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b> Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приёмки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчёта потребности в сырье, продуктах, материалах. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	18	ПК 1.1, ПК 1.4 ОК 1-7, 9-10
	<b>Практическое занятие №3.</b> Тренинг по организации рабочего места повара заготовочного цеха. <b>Практическое занятие №4.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработке сырья и приготовления полуфабрикатов. <b>Практическое занятие №5.</b> Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учётом оптимизации процессов.	8	
		10	
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 высокотехнологичного 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.		4	

<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>81</b>	
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>81</b>	
Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<b>Содержание</b> Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	<b>18</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1-7, 9-10
	<b>Практическое занятие №1.</b> Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса.	10	
	<b>Лабораторная работа №1.</b> Обработка овощей, грибов и их нарезка в техниках: жардиньер, эманс, шифонад, брюнуаз, сизле, конкасе, карпаччо, крудите, жульен, сифле, манс, рондэль, пейзаж. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
		6	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	<b>Содержание</b> Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагры, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	<b>10</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК1-7, ОК9-10
		8	



	<p><b>Практическое занятие №2.</b> Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса.</p>	2	
Тема 2.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b> Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	12	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК1-7, ОК9-10
	<p><b>Практическое занятие №3.</b> Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса.</p>	2	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b> Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.</p>	12	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК1-7, ОК9-10
	<p><b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	

Тема 2.5. Обработка, подготовка мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК1-7, ОК9-10
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	4	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса.	2	
Тема 2.6. Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК1-7, ОК9-10
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Формование тушек. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из дичи. Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса.	2	
	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Заправка тушек дичи, приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
<p>Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видов сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> </ol>		<b>9</b>	

<p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка словаря иностранных терминов</p>		
<p><b>Учебная практика ПМ.01 Виды работ:</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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>14. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	<p>18</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК1-7, ОК9-10</p>

<p>15. 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>16. 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 ПМ.01 Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>3. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>4. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>5. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, дичи в соответствии заказа.</p> <p>6. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.</p> <p>7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>8. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>9. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья для сложной кулинарной продукции.</p> <p>10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p><b>126</b></p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК1-7, ОК9-10</p>
<p><b>Экзамен квалификационный</b></p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>261</b></p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация рабочей программы профессионального модуля осуществляется в учебных кабинетах: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лабораторией «Учебная кухня ресторана» с зонами для первичной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и дичи.

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 аудиовизуализации, мультимедийным (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

**Оборудование и технологическое оснащение лаборатории (учебная кухня ресторана) и рабочих мест для обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи:**

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;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Слайсер;

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

Машина для вакуумной упаковки;

Нитраттестер;

Стол производственный;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

Набор инструментов для карвинга;

Набор ножей «поварская тройка»;

Ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

Рыбочистки;

Пинцеты для рыбы;

Тяпки;

Топорики;

Тендрайзеры ручные;

Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

Набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

Подставка для разделочных досок;

Мерные стаканы;

Мерные ложки;

Кисти силиконовые;

Миски (нержавеющая сталь);

Шенуа;

Лопатки (металлические, силиконовые);

Щипцы кулинарные;

Камень точильный или мусат для правки ножей;

Корзины для органических и неорганических отходов;

наборы гастроемкостей 5 л, 3 л, 2 л, 1,5 л, 1 л;

Расходные материалы:

Пергамент;

Стрейч пленка для пищевых продуктов;

Пакеты для вакуумного аппарата;

Шпагат;

Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

Перчатки силиконовые.

Программа профессионального модуля разработана с учетом потребностей работодателей.

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, 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 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. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И. П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
24. 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. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРР, 2017. – 1056 с.: ил.
2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017 - 320 с.: ил.

#### **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: утв. 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.kuharka.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**

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.



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

Результаты (основные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов 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 обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов 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>Индивидуальный 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> <li>- тестирования по УП и ПП;</li> <li>- выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю;</li> </ul>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/</li> </ul>

грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;
- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  
корректное использование цветных разделочных досок;  
раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  
соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  
адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;

лабораторных занятий;  
- заданий по учебной и производственной практикам;  
- заданий для самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация:  
экспертное наблюдение и оценка выполнения:  
- теоретических и практических заданий на комплексном экзамене по МДК 01.01 и МДК.01.02;  
- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике;  
- тестирования по УП и ПП;  
- выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</li> </ul>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>– соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</li> </ul>	<p>Индивидуальный 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> <li>- тестирования по УП и ПП;</li> <li>- выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю;</li> <li>-</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> <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:</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>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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>	<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</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<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>	<p>квалификационного экзамена по профессиональному модулю.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p>

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии.	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - теоретических и практических заданий на комплексном экзамене по МДК 01.01 и МДК.01.02; - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике; - тестирования по УП и ПП; - выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

# **МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля

ПМ.02 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.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации профессионального модуля	22
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	29

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 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.**

## **1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: 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 и соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК):

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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 опыт**

разработки ассортимента горячей кулинарной продукции 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 проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 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 горячей кулинарной продукции 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

**знания**

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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

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

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

### **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего - 478 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 357 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 266 часа;

- самостоятельной работы обучающегося – 32 часа;

Учебной практики – 36 часов;

производственной (по профилю специальности) практики – 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 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**

### 2.1 Объем профессионального модуля и виды работы

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 и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>60</b>	<b>52</b>	16	-	<b>8</b>	-	-
МДК.02.02 Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>238</b>	<b>214</b>	104	16	<b>24</b>	-	-
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	-				<b>36</b>	-
<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>	-					<b>144</b>
<b>Всего:</b>	<b>478</b>	<b>266</b>	120	16	<b>32</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

## 2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

### ПМ.02 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

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>Раздел 1. Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>60</b>	
МДК.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта.</p> <p>Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.</p> <p>Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость.</p> <p>Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<b>10</b>	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК10
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	

Тема 1.2. Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	<b>6</b>	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК10
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению супов сложного ассортимента	2	ОК07 ОК08 ОК10
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации соусов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента.	<b>10</b>	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК10
	<b>Практические работы</b>		
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана.	4	ОК07 ОК08 ОК10
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др. Виды, назначение технологического оборудования: правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Требования к безопасности, риски в области процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции. Основные критерии и правила органолептической оценки качества горячей кулинарной продукции.	<b>14</b>	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК10
	<b>Практические работы</b>	<b>8</b>	

	<p>Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.</p> <p>Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.</p>	4	
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление плана-меню горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом типа, класса, специализации организаций питания, сезона, вида приема пищи (по индивидуальным заданиям преподавателя). Изучение ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Изучение ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» и выписать в рабочую тетрадь названия способов обработки продуктов, термины. Составление таблицы по характеристике способов тепловой обработки и способов нагрева продукта, с учетом сохранности сырья. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Составить таблицу по подбору специй, приправ, пряностей, алкогольных напитков, уксуса, ароматизированных видов масла и масляных смесей и др. дополнительных ингредиентов к основным продуктам (овощам, рыбе, мясу, птице (по индивидуальным заданиям)) для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Изучение Закона РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс].</p>	8	
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		238	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		238	
<p>Тема 2.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки запеченных; чипсов и др.</p> <p>Правила оформления и отпуска, правила сервировки стола и подачи, температура подачи прозрачных супов, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка прозрачных супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами</p>	<p>14</p> <p>8</p> <p>6</p>	<p>ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8</p> <p>ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК10</p>

<p>Тема 2.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b>  Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска навынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	12	<p>ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8</p> <p>OK01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK08 OK10</p>
	<p><b>Лабораторная работа</b>  Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента</p>	6	
		6	
<p>Тема 2.3. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b>  Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов.  Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладких густых соусов; соусов из ракообразных.  Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов(ХАССП).</p>	8	<p>ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8</p> <p>OK01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK08 OK10</p>
	<p><b>Практические и лабораторные работы</b></p>	18	
	<p>Практическое занятие № 6. Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.</p>	4	

	Практическое занятие № 7. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации горячих соусов	4	
	Практическое занятие № 8. Адаптация рецептур горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4	
	Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск соусов, региональных, авторских, брендовых соусов сложного ассортимента	6	
Тема 2.4. Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, гарниров и закусок из овощей и грибов сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.</p> <p>Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	8	<p>ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8</p> <p>ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК10</p>
Тема	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	



<p>2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями и к приготовлению блюд. Методы приготовления блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна., правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП).</p> <p>Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий. Процессы, формирующие качество теста для макаронных изделий. Риски в области процессов приготовления, хранения макаронных изделий.</p> <p>Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных изделий. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.</p> <p>Правила оформления и отпуска блюд из макаронных изделий сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	8	<p>ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8</p> <p>ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК10</p>
	<p><b>Практические и лабораторные работы</b></p> <p>Практическое занятие № 9. Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Лабораторное занятие № 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента</p> <p>Лабораторное занятие № 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента</p>	16	
		4	
		6	
		6	
<p>Тема</p>	<p><i>Содержание</i></p>	18	

2.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<p>Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из яиц, творога сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p> <p>Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренков в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи, с учетом различных способов обслуживания и форм подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p> <p>Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшеничной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами. Физико-химические процессы, происходящие при производстве мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	8	<p>ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8</p> <p>ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК10</p>
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	<b>10</b>	
	<p>Практическое занятие № 10. Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	4 6	
Тема 2.7. Процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.</p>	24 14	<p>ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4</p>

ассортимента	<p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковородке, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий изкнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Методы приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; шуки, фаршированной кнельной массой и т.д.</p> <p>Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>		<p>ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8</p> <p>OK01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK08 OK10</p>
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	<b>10</b>	
	<p>Практическое занятие № 11. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН.</p> <p>Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента</p>	4 6	
Тема 2.8Процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд. Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья.</p> <p>Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине(мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.</p>	<b>16</b>	<p>ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8</p> <p>OK01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK08 OK10</p>
		<b>8</b>	

	Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов(НАССР).		
	<b>Практические работы</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН. <b>Практическое занятие № 13.</b> Адаптация рецептур горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4	4
Тема 2.9.Процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>  Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из мяса, мясопродуктов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	<b>18</b>	
		<b>14</b>	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК10

	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4	
Тема 2.10Процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>38</b>	
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора приностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов)и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	<b>12</b>	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК10
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	<b>26</b>	
	Практическое занятие № 15. Адаптация рецептур горячих блюд из птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4	
	Практическое занятие № 16. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований системы НАССП, СанПиН.	4	
Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	6		
Лабораторная работа № 9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий,	6		

	закусочные изделия из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	6	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Разработка рецептур и технологии супов, выносимых на мастер-классы (индивидуальные творческие задания), лабораторные работы. Отработка горячих супов для мастер-классов. Составление таблицы по подбору горячих соусов к блюдам: из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Разработка слайдов компьютерной презентации для портфолио по результатам выполнения лабораторно-практических занятий и мастер-классов. Составление таблиц по определению дефектов и определению способов их устранения при приготовлении и реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Составление схем (алгоритмов) приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН (по заданию преподавателя). Составление схем (алгоритмов) приготовления и рецептур блюд из домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясopодуKтов.</p> <p>Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		14	
<p><b>Курсовая работа</b>  <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>  <b>Тематика занятий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</li> <li>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</li> <li>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.</li> <li>4. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</li> <li>5. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</li> <li>6. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</li> <li>7. Консультации по разработке практической части курсовой работы: разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</li> <li>8. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</li> </ol> <p>Защита курсовой работы.</p>		16	

<p><b>Примерная тематика курсовой работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего жареного рубленного блюда из свинины.</li> <li>2. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из субпродуктов.</li> <li>3. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из запеченной рыбы в тесте.</li> <li>4. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из нерыбного водного сырья.</li> <li>5. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из птицы.</li> <li>6. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из жареной рыбы.</li> <li>7. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из натурально-рубленной массы (из мяса).</li> <li>8. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего суп-пюре.</li> <li>9. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из рыбы с использованием вина.</li> <li>10. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из тыквы.</li> <li>11. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из мяса и фруктов.</li> <li>12. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из мясной котлетной массы.</li> <li>13. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из мяса мелким куском (говядина).</li> <li>14. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего крем-супа.</li> <li>15. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего фаршированного блюда из рыбы.</li> <li>16. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего фаршированного блюда из овощей и сыра.</li> <li>17. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из сыра в современной кухне.</li> <li>18. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из форели или семги.</li> <li>19. Организация технологического процесса приготовления сложного жареного порционного блюда из свинины.</li> <li>20. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из индейки.</li> <li>21. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда овощей.</li> <li>22. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей закуска из грибов.</li> <li>23. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего запеченного блюда.</li> <li>24. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда с использованием технологии Sous-Vide.</li> <li>25. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда с использованием технологии Foodpairing.</li> </ol>		
<p><b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы:</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</li> <li>2. Разработка содержания основной части работы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;</li> <li>- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья;</li> <li>- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</li> </ul> </li> <li>3. Разработка начальных вариантов рецептур блюд.</li> <li>4. Разработка практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,</li> <li>- подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.</li> </ul> </li> <li>5. Разработка компьютерной презентации.</li> <li>6. Составление заключения, обоснование выводов по работе.</li> </ol>	<b>10</b>	

7. Составление списка использованной литературы и других источников информации.		
<p><b>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</b></p> <p>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>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Разработка ассортимента сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.</p> <p>Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.</p> <p>Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>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>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</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. Дифференцированный зачет.</p>	36	<p>ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК2.8</p> <p>ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК10</p>
<b>Производственная практика</b> (по профилю специальности) <b>по ПМ. 02</b>	144	ПК2.1



<p><b>Виды работ:</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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.</li> <li>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>8. Разработка ассортимента сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.</li> <li>9. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>10. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.</li> <li>11. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>12. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>13. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</li> <li>14. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>15. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы.</li> <li>16. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>19. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>20. 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.</li> </ol> <p>Дифференцированный зачет</p>		<p>ПК2.2  ПК2.3  ПК 2.4  ПК 2.5  ПК 2.6  ПК2.7 ПК2.8</p> <p>ОК01 ОК02  ОК03 ОК04  ОК05 ОК06  ОК07 ОК08  ОК10</p>
<p><b>Всего</b></p>	<p>478</p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 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**

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусмотрена 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).

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

*весоизмерительное оборудование:*

- весы настольные;
- электронные;

*холодильное оборудование:*

- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- льдогенератор;

*механическое оборудование:*

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

*тепловое оборудование:*

- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- вок сковорода;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;

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

- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

- машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

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

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
- термобоксы;
- набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой 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;
- сотейники

- суповые миски
- расходные материалы:*
- стрейч пленка для пищевых продуктов
  - пакеты для вакуумного аппарата,
  - шпагат,
  - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

- перчатки силиконовые
- посуда для презентации:*
- тарелки глубокие,
  - тарелки глубокие (шляпа),
  - тарелки плоские диаметром 24см, 32см,
  - блюдо прямоугольное,
  - соусники

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

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

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, 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**

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

### **Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качествапродукцииобщественногопитания.–Введ.2015–01–01.–М.:Стандартиформ,2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья ипищевыхпродуктовприпроизводствепродукцииобщественногопитания.–Введ.2015–01–01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. №98.
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»]. – Режимдоступа:
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. 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.
17. 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.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615с.
19. 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.
20. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание,1999.
  21. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
  22. Общественное питание. Справочник кондитера М.,2012
  23. 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, ПАкадемия, 2017
  24. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (2-е изд., стер.) учеб. пособие, Академия, 2018
  25. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (1-е изд.) учеб. пособие, Академия 2017.
  26. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учеб. пособие, Академия, 2018
  27. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2017
  28. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (2-е изд., стер.) учеб. пособие, Академия, 2018
  29. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2017
  30. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2017
  31. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328с.
  32. 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.
  33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416с.
  34. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336с.
  35. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160с.
  36. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373с.
  37. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512с.
  38. 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.Федорченкоидр.].–М.:Образовательно-издательскийцентр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
  39. 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.
  40. 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.

#### **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.

### ***Интернет-ресурсы***

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

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

12. 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 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.

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

##### ПМ.02 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

Результаты (основные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<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>Текущий контроль. Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - теоретических и практических заданий на комплексном экзамене по МДК 02.01 и МДК.02.02; - контрольной работы по учебной практике;</p>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:	

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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> <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 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);</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, заказа;</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,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий по производственной практике;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике;</li> <li>- выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю.</li> </ul>
--	--	---



	<p>закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ</p>	<p>Текущий контроль: Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - теоретических и практических заданий</p>

	по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	на комплексном экзамене по МДК 02.01 и МДК.02.02;
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, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике;</li> <li>- выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю.</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>	

<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>– планирует физические нагрузки в условиях выполнения трудовых обязанностей; – дает оценку допустимости физической нагрузки в условиях выполнения трудовых обязанностей</p>	
<p>ОК 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

# **МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей  
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации профессионального модуля	14
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, и соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК):

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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**

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 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 рецепты холодной кулинарной продукции 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 блюд, кулинарных изделий, закусок 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 блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего 254 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов,  
в том числе лабораторно-практических занятий – 54 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;  
учебной практики – 36 часов;  
производственной практики – 72 часа.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

#### 2.1 Объем профессионального модуля и виды работы

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			внеаудиторная (самостоятельна) 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 процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	58	52	10	-	6	-	-	
МДК 03.02 Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	88	78	44	-	10	-	-	
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>						<b>36</b>	<b>-</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>							<b>72</b>
	<b>254</b>	<b>130</b>	<b>54</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

## 2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>58</b>	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		<b>58</b>	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><b>Содержание</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>Практические работы</b> Практическое занятие. №1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.</p>	<b>10</b>	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><b>Содержание</b> Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<b>6</b>	ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><b>Содержание</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	<b>4</b>	ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
		<b>24</b>	
		<b>24</b>	ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7
		<b>18</b>	
		<b>12</b>	ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7

	<b>Практические работы</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:	<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 лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ul>	<b>6</b>	ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<b>12</b>	ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 4. Адаптация рецептур холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения	2	ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4

	выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		ПКЗ.5 ПКЗ.6 ПКЗ.7
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация, вариантов подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза, авторских.	4	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6	OK 01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK08 OK09 OK10  ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6 ПКЗ.7
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	8	
	Практическое занятие №5. Адаптация рецептов салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе,	14  6	OK 01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK08 OK09 OK10 ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6 ПКЗ.7

	<p>холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	<p><b>Лабораторно-практические работы</b></p>	8	
	<p>Практическое занятие № 6. Адаптация рецептов канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p>	6	
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.</p> <p>Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<p><b>18</b></p> <p><b>8</b></p> <p><b>10</b></p> <p>4</p>	<p>ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7</p>
	<p><b>Лабораторно-практические работы</b></p>	10	
	<p>Практическое занятие № 7. Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости</p>	4	

	продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	20	ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	Практическое занятие № 8. Адаптация рецептов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4	
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	8	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	10		

<p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p><b>Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:</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 блюд, кулинарных изделий, закусок 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 блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 блюд, кулинарных изделий, закусок 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции 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 блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	36	<p>OK 01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK08 OK09 OK10 ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7</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>20.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 (концентрированная) по ПМ.03 Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>72</p>	<p>OK 01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK08 OK09 OK10 ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7</p>
<p><b>ВСЕГО</b></p>	<p><b>254</b></p>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусмотрена 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;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;

###### *механическое оборудование:*

- блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

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

###### *тепловое оборудование:*

- плиты электрические или с индукционным нагревом;

- печь пароконвекционная с бойлерным парообразованием и возможностью копчения;

- конвекционная печь;
- вок сковорода;
- гриль электрический;
- гриль – «саломандр»;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- термостат
- печь медленного копчения;

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

- овоскоп;

- нитрат тестер;

- машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

- машина посудомоечная;

###### *вспомогательное оборудование:*

- стол производственный с моечной ванной,

- стеллаж передвижной.

- моечная ванна двухсекционная;

*инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

- термобоксы;

- набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая 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:*

**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;

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

• перчатки силиконовые;

*посуда для презентации:*

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

- шумовка;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- сита;
- сита конусообразные;
- пистолет коптильный 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

#### 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. 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.
20. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учеб. пособие, Академия, 2018
21. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2017
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (2-е изд., стер.) учеб. пособие, Академия, 2018
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2017
24. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник, Академия 2018.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2017
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
28. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
30. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
31. 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.

#### ***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.

#### ***Интернет-ресурсы***

1. ФЦИОР [электронный ресурс] / режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

### **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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

##### ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результаты (основные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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>Текущий контроль:</b> Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретических и практический заданий на комплексном экзамене по МДК 03.01 и МДК.03.02;</li> <li>- практических заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- практических заданий экзамена по профессиональному модулю;</li> </ul>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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> </ul>	

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок 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> </ul> </li> </ul>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, 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: <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</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> <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><b>Текущий контроль:</b> Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> Индивидуальный контроль:</p>



выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <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>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретических и практический заданий на комплексном экзамене по МДК 03.01 и МДК.03.02;</li> <li>- практических заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- практических заданий экзамена по профессиональному модулю;</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>	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации профессионального модуля	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	23

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

## **1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК)

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.

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.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 рецептов 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: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
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.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего 336 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 202 часа,

в том числе лабораторно-практических занятий – 96 часов (36 часов лабораторные работы, 60 часов практические занятия);

самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.

Срок проведения:

Курс 3 семестр 4

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**2.1 Объем профессионального модуля и виды работы**

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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
		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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	58	52	24	-	6	-		-
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	170	150	72		20			-
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>						<b>36</b>	<b>-</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>						<b>-</b>	<b>72</b>
<b>Всего:</b>	<b>336</b>	<b>202</b>	<b>96</b>	<b>-</b>	<b>68</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</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 для очной формы обучения	Коды формирования компетенции
1	2	3	5
<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Максимальная учебная нагрузка по МДК 04.01</b>	<b>58</b>	
<b>МДК. 04.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>52</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	ПК 4.1 ОК 01 ОК 04 ОК 07
	1. Классификация, ассортимент холодных десертов сложного ассортимента. Разработка и совершенствование ассортимента.	<b>18</b>	
	2. Классификация, ассортимент горячих десертов сложного ассортимента. Разработка и совершенствование ассортимента.		
	3. Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Разработка и совершенствование ассортимента.		
	4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	5. Технологический цикл приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов с учетом ассортимента продукции.		
	7. Комбинирование способов приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции.		
	8. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.		
9. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков.			



	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>4</b>	<b>2-3</b>	ПК 4.1 ОК 01 ОК 04
	<b>Практическое занятие №1.</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в холодном цехе кухни ресторана			
	<b>Практическое занятие №2.</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в горячем цехе кухни ресторана			
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	ПК 4.1 ОК 01 ОК 04 ОК 07
	1. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.	<b>10</b>		
	2. Виды, назначение посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.			
	3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.			
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			
	5. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.			
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	ПК 4.1 ОК 01 ОК 04 ОК 07
	<b>Практическое занятие №3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов и напитков сложного ассортимента.			
	<b>Практическое занятие №4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			
	<b>Практическое занятие №5.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкаф шоковой заморозки. Устройство. Назначение, принцип работы.			
	<b>Практическое занятие №6.</b> Составление ассортимента холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.			
	<b>Практическое занятие №7.</b> Расчет мощности производственного оборудования для приготовления горячих десертов и напитков сложного приготовления.			
	<b>Практическое занятие №8.</b> Расчет мощности производственного оборудования для приготовления холодных десертов и напитков сложного приготовления.			
<b>Практическое занятие №9.</b> Расчет и подбор посуды для подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.				
<b>Практическое занятие №10.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: Миксер. Блендер, Соковыжималка, Куттер.				
<b>Практическое занятие №11.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования :Фризер. Гранитор. Шкаф шоковой заморозки.				
<b>Практическое занятие №12.</b> Решение ситуационных задач.				
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 04</b>		<b>6</b>	<b>3</b>	ПК 4.1

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>– Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>– Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>– Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>– Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ul>			ОК 01 ОК 04 ОК 07	
<b>Раздел 2</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента видов и форм обслуживания	<b>Максимальная учебная нагрузка по МДК 04.02</b>	<b>170</b>		
<b>МДК 04.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Обязательная учебная нагрузка по МДК 04.02</b>	<b>150</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>62</b>	2-3	ПК 4.2 ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	<b>38</b>		
	2. Предварительная подготовка продуктов. Желирующие вещества используемые для приготовления блюд (подготовка желатина, технология приготовления ягодного и фруктового шоре).			
	3. Подготовка свежих плодов и ягод, консервированных, свежемороженых, сушеных, особенности обработки и способы нарезки некоторых свежих плодов и ягод, подготовка желирующих веществ, молока, молочных продуктов, яиц, сыпучих продуктов, шоколада			
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование)			
	5. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральные фрукты и ягоды, фруктовые салаты, ледяной салат карпаччо из ананаса, каннелони из ананаса с бананом, ананас-фламбе, яблоки и бананы на гриле, бананы карамелизованные. Приготовление, правила подачи, подбор посуды, условия хранения.			
6. Технологический процесс приготовления и отпуска компотов и фруктов в				

	сиро́е. Правила варки сиропов, подбор посуды, правила подачи: компот из свежих фруктов и ягод, из быстрозамороженных, консервированных, сухофруктов.			
--	--	--	--	--

	<p>7. Технологический процесс приготовления и отпуска железированных сладких блюд: кисели различной консистенции из ягод и плодов, кисель молочный, из кураги, апельсиновый студень. Подбор посуды, правила подачи, сроки и условия хранения.</p>			
	<p>8. Технологический процесс приготовления и отпуска железированных сладких блюд: желе. Правила приготовления желе, ассортимент, подбор посуды, оформление, подача, сроки и условия хранения. Желе из свежих плодов и ягод, цитрусовых, многослойное желе, из молока. Апельсиновое заливное с клубникой, кокосовая пенка с лимонным желе, мягкое желе из манго, паннакота, шар из «Маскарпоне» с бисквитной крошкой.</p>			
	<p>9. Технологический процесс приготовления и отпуска железированных сладких блюд: мусс, самбук. Правила приготовления мусса, самбука, ассортимент, подбор посуды, оформление, подача, сроки и условия хранения. Мусс яблочный на манной крупе, мусс клюквенный, самбук яблочный или сливовый, самбук абрикосовый.</p>			
	<p>10. Технологический процесс приготовления и отпуска железированных сладких блюд: кремы и взбитые сливки. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды, оформление, подача, сроки и условия хранения: крем ванильный, шоколадный, кофейный, ягодный, сливки или сметана взбитые, крем-брюле, крем-карамель, сабайон.</p>			
	<p>11. Технологический процесс приготовления и отпуска мороженого. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды, оформление, подача, сроки и условия хранения: сливочный пломбир, клубничное мороженое, воздушное мороженое из зеленого чая из сифона, шоколадный снег, дынный сорбет.</p>			
	<p>12. Технологический процесс приготовления и отпуска муссовых десертов и десертов с меренгами. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды, оформление, подача, сроки и условия хранения: мусс, меренга, конфи, компоте, кули, кремю. Требования к качеству.</p>		2-3	
	<p>13. Технологический процесс приготовления холодные соусов к десертам. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.</p>			
	<p>14. Технологический процесс приготовления фруктовых снеков, фруктовых чипсов, вяленых фруктов и ягод. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.</p>			
	<p>15. Технологический процесс приготовления миниатюрных десертов – птифуров, классификация. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.</p>			
	<p>16. Технологический процесс приготовления декора для десертов из теста, шоколада, сахара, мастики, марципана, маршмеллоу. Технология приготовления и использования. Требования к качеству.</p>			
	<p>17. Технологический процесс приготовления декоративных покрытий для десертов: зеркальная глазурь, велюр. Ассортимент. Технология приготовления и использования. Требования к качеству.</p>			
	<p>18. Технологический процесс приготовления холодных итальянских десертов. Ассортимент. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды, оформление, подача, сроки и условия хранения: тирамису, парфе, джелато, панеттоне, панфорте, бискотти, канноли, семифредо. Требования к качеству.</p>			<p>ПК 4.2 ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>

	19. Технологический процесс приготовления холодных французских десертов. Ассортимент. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды, оформление, подача, сроки и условия хранения: безе, бланманже, грильяж, калиссоны, канеле, крокембуш, мадлен, макарон, парфе. Требования к качеству.			
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>8</b>	3	ПК 4.2 ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Практическое занятие №1.</b> Составление технологических карт и схем для приготовления холодных десертов			
	<b>Практическое занятие №2.</b> Решение производственных задач по расчету выхода холодных десертов, количества сырья, взаимозаменяемости.			
	<b>Практическое занятие №3.</b> Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.			
	<b>Практическое занятие №4.</b> Расчет пищевой и энергетической ценности холодных десертов.			
	<b>В том числе лабораторные работы</b>	<b>16</b>	3	ПК 4.2 ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, граните, бланманже)	<b>6</b>		
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	<b>6</b>		
	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных железированных десертов сложного ассортимента (мусс, паннакота, кремю).	<b>4</b>		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>60</b>	2-3	ПК 4.3 ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Технологический процесс приготовления и отпуска десертов из теста тулип, тюиль, фило, кадаифи Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.	<b>32</b>		
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).			
	3. Технологический процесс приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд: суфле. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды,, оформление, подача, сроки и условия хранения суфле фруктового, маковое, с горячими ягодами			
	4. Технологический процесс приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд: пудинги. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды,, оформление, подача, сроки и условия хранения: сладкий пудинг, сухарный, из пшеничного хлеба с яблоками, шоколадный из манной крупы			
	5. Технологический процесс приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд: блины и блинчики. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды,, оформление, подача, сроки и условия хранения: блинчики «Креп-Сюзетт», сладкие роллы из блинчиков, малиновые равиоли, мешочек с ягодами.			
	6. Технологический процесс приготовления, правила оформления и отпуска горячих			

	<p>сладких блюд из яблок: яблочный крамбл с изюмом, франжипан с яблоками, шарлотка бисквитная с карамелью, яблочный штрудель из теста «Фило».</p> <p>7. Технологический процесс приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд из фруктов и ягод. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p> <p>8. Технологический процесс приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд из жидкого и дрожжевого теста: вафли, пончики. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды,, оформление, подача, сроки и условия хранения</p> <p>9. Технологический процесс приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд из круп: Каша Гурьевская, буберт, груши в манном облаке,. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды,, оформление, подача, сроки и условия хранения</p> <p>10. Технологический процесс приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд из шоколада: фондю, фондан, клафути, брауни, горячий шоколад, шоколадный шар, шоколадные кексы. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды,, оформление, подача, сроки и условия хранения</p> <p>11. Технологический процесс приготовления десертов белорусской и украинской кухни. Ассортимент. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды, оформление, подача, сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p> <p>12. Технологический процесс приготовления десертов русской и грузинской кухни. Ассортимент. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды, оформление, подача, сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p> <p>13. Технологический процесс приготовления десертов турецкой и татарской кухни. Ассортимент. Правила приготовления, ассортимент, подбор посуды, оформление, подача, сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p> <p>14. Технологический процесс приготовления горячих соусов к десертам. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к горяч сладким блюдам. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.</p> <p>15. Виды дефектов чаще всего встречающиеся при приготовлении десертов. Причины, способы устранения и предотвращения.</p> <p>16. Ассортимент столовой посуды, приборов для подачи горячих сладких блюд на предприятиях общественного питания разных типов и классов. Подбор вин.</p>			
	<p><b>В том числе практические занятия</b></p> <p><b>Практическое занятие №5.</b> Составление технологических карт и схем для приготовления горячих десертов</p> <p><b>Практическое занятие №6.</b> Решение производственных задач по расчету выхода горячих десертов, количества сырья, взаимозаменяемости.</p> <p><b>Практическое занятие №7.</b> Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.</p> <p><b>Практическое занятие №8.</b> Расчет пищевой и энергетической ценности горячих десертов с учетом потерь при тепловой обработке.</p>	<b>16</b>	2-3	<p>ПК 4.3 ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>

	<b>Практическое занятие №9.</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.			
	<b>Практическое занятие №10.</b> Бракераж готовых сладких блюд, напитков. Заполнение бракеражного журнала.			
	<b>Практическое занятие №11.</b> Идентификации услуг питания с целью подтверждения типа и класса предприятия общественного питания			
	<b>Практическое занятие №12.</b> Составление чек-листа по приготовлению горячих сладких блюд			
	<b>В том числе лабораторные работы</b>	<b>12</b>		
	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).		3	
	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).			
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>14</b>		
	1. Значение в питании, требования к качеству и пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания 2. Технологический процесс приготовления холодных напитков: фруктово-ягодные прохладительные напитки, свежееотжатые соки, лимонады, коктейли (молочно-шоколадный, сливочный с ежевикой, гоголь-моголь с клубникой, «мохито»), смузи (фруктовый, арахисовый, с ананасом и имбирем), квас, напиток петровский, крошон, напитки на основе чая и кофе с мороженым (кофе черный с мороженым глясе, малиновый айс-крим, чай с лимоном холодный) Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	<b>4</b>	2-3	ПК 4.4 ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>В том числе практические занятия</b>			
	<b>Практическое занятие №13.</b> Составление технологических карт и схем для приготовления холодных напитков			
	<b>Практическое занятие №14.</b> Решение производственных задач по расчету выхода холодных напитков, количества сырья, взаимозаменяемости.	<b>6</b>	2-3	ПК 4.4 ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Практическое занятие №15.</b> Составление алгоритма приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды.			
	<b>В том числе лабораторные работы</b>			
	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	<b>4</b>	3	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	<b>Содержание</b>	<b>14</b>		
	1. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков	<b>4</b>	2-3	ПК 4.5 ПК 4.6

сложного ассортимента	сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков : чай. Приготовление , разновидности способов заваривания черного и зеленого чая, подача чая, подбор посуды. Кофе. Способы обжарки зерен кофе, Приготовление, разновидности способов приготовления кофейных напитков. Какао и шоколад. Горячие согревающие напитки: сбитень, глинтвейн, пунш, грог, взвар.			
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие №16.</b> Составление технологических карт и схем для приготовления горячих напитков		2-3	ПК 4.5 ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Практическое занятие №17.</b> Решение производственных задач по расчету выхода горячих напитков, количества сырья, взаимозаменяемости.			
	<b>Практическое занятие №18.</b> Руководствуясь данными Сборников рецептов разработать рецептуру на фирменный горячий напиток. Расчёт пищевой и энергетической ценности			
<b>В том числе лабораторные работы</b>				
<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	<b>4</b>	3		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 04</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций сладких блюд.</li> <li>– Подготовка презентаций на темы: «Польза яблок в питании», «Зелёное яблоко».</li> <li>– Конспекты по темам: «Режимы хранения и реализации суфле. Требования к качеству суфле по органолептическим показателям»;</li> <li>– Разработка ТС на приготовление десертов и напитков сложного ассортимента;</li> <li>– Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд», «Требования к качеству, сроки реализации суфле»;</li> <li>– Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд»;</li> <li>– Зарисовка схем сервировки стола при подаче десертов: «Тирамису»; «Мусс», «Граните», «Фондан», «Кофе гляссе» с указанием столовой посуды и приборов;</li> <li>– Подготовка доклада на тему: «Польза фруктов, подвергнутых тепловой обработке»;</li> <li>– Расчет пищевой ценности сырья и готового блюда;</li> </ul>		<b>20</b>	3	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	2	ПК 4.1- ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Виды работ</b>				
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.				
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.				
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.				
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.				
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>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 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, 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 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>  <b>Виды работ</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>	72	2	ПК 4.1- ПК 4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10

<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 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, 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 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>			
<b>Всего</b>			<b>336</b>

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

#### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы модуля осуществляется в учебных кабинетах: 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. Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник/А.В. Синицина. – 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.: 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. 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: утв. 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.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (основные 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>Текущий контроль. Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация. Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.</li> </ul>
<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 реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</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 вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> </ul>	<p>Текущий контроль. Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация. Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.</li> </ul>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания 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 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>– 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;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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; – соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul> <p>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <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> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> </ul>	<p>Текущий контроль. Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы.</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.</li> </ul>
--	---	--

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

<p><b>Результаты (основные профессиональные компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></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> <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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</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>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</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>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</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>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</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>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</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>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul>

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля

ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	14
3. Условия реализации профессионального модуля	26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	32

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»- является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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
<i>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>			
<p><i>ПК 5.1.</i> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.</p>	<p>Оценить наличие ресурсов. Составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов.</p>	<p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовление, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Важность контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства. Методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранение, подготовке продуктов, приготовление реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера.</p>	<p>Распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией. Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и Технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы. Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера.</p>	

			Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.	<p>Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ.</p> <p>Обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	Требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.	
Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты.	<p>Осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады.</p> <p>Контролировать выполнение Требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря.</p> <p>Контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию полуфабрикатов.</p>	<p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов,</p>	

			<p>способы хранения сырья и продуктов.  Виды, назначение  Правила эксплуатации  оборудования для  вакуумной упаковки  сырья и готовых  хлебобулочных,  мучных кондитерских  изделий сложного  ассортимента.  Виды, назначение  оборудования,  инвентаря посуды,  используемых для  порционирования  (комплектования)  готовых  хлебобулочных,  мучных кондитерских  изделий сложного  ассортимента.  Способы и правила  порционирования  (комплектования),  упаковки на вынос  готовых  хлебобулочных,  мучных кондитерских  изделий сложного  ассортимента.</p>
<p><i>OK 01.</i>  Выбирать способы  решения задач  профессиональной  деятельности,  применительно к  различным  контекстам</p>	<p>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.</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>

	Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
<i>ОК 04.</i> 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.
<i>ОК 07.</i> 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.
<i>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</i>			
<i>ПК 5.2.</i> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <i>ПК 5.3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	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 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.	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.



<p>видов и форм обслуживания. <i>ПК 5.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.. <i>ПК 5.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <i>ПК 5.6.</i> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</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 использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом</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>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>	
Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<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>	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<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>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>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>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>OK 01.</i>          Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>
<p><i>OK 02.</i>          Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.          Проведение анализа полученной</p>	<p>Определять задачи поиска информации.          Определять необходимые источники информации.          Планировать процесс поиска.          Структурировать получаемую информацию.          Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.          Приемы структурирования информации.          Формат оформления результатов поиска информации</p>

	<p>информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	
<p><i>OK 04.</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности.</p>
<p><i>OK 07.</i> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p><i>OK 09.</i> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p><i>OK 10</i> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>

		Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.	
<i>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</i>			

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

### 2.1 Объем профессионального модуля и виды работы

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		в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося, часов	учебная, часов	производственная, часов
		всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	94	84	22		10	-	-
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	274	248	108	16	26	-	-
Учебная практика	36					36	-
Производственная практика	72						72
<b>Всего:</b>	<b>512</b>	<b>332</b>	<b>130</b>	<b>16</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

## 2.2 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	
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		94		
МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		94		
Тема 1.1 Организация и контроль подготовки рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>2. Организация рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.</p> <p>3. Охрана труда и производственная санитария.</p> <p>4. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции.</p> <p>5. Регламенты, стандарты, система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).</p> <p>6. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p>	14	ПК 5.1. ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6  ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ОК11	
	<p><b>Практические занятия</b></p>			4
	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			2
	2. Проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера.			2

<b>Тема 1.2.</b> <b>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов.</b>	<b>Содержание</b> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости. 2. Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Совершенствования организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 4. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. 5. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов экспресс оценки качества и безопасности сырья и продуктов. 6. Виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства (желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки). 7. Подготовка кондитерского сырья и продуктов к производству: мука, крахмал и крахмалопродукты; сахара и сахаросодержащие продукты; яйца и яичные продукты; молоко и молочные продукты; масла и жиры; овощи, фрукты; вкусовые и ароматические вещества; орехи и масличные семена; разрыхлители теста, желирующие вещества 8. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. 9. Контроль утилизации отходов, способы упаковки, маркировки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП). 10. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. 11. Правила составления заявки на склад.	2	ПК 5.1. ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6  ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b>	8	
	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 (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиНы).	2	
	3. Составление заявки на склад получения продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в соответствии с заказом.	2	
	4. Выбор сырья и дополнительных ингредиентов с учётом различных категорий потребителей.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Реферат по теме «Современное сырье для кондитерского производства» 2. Подготовить сообщение по теме «Приготовление кондитерских гелей холодного назначения».	4	



<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 2. Классификация теста и способы его разрыхления. 3. Сущность процессов, происходящих при замесе и выпечки теста. 4. Способы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства. 5. Нормативно-технологическая документация на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, сборники рецептур, справочники.	18	ПК 5.1. ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6  ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b>	8	
	1. Расчёт количества воды для замеса дрожжевого теста определённой влажности.	2	
	2. Расчёт упёка и припёка в хлебобулочных изделиях.	2	
	3. Расчёт количества сырья для замеса дрожжевого теста. Составление производственной рецептуры.	2	
	4. Расчет количества сырья и полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий. Разработка авторских мучных кондитерских изделий	2	
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Подготовка сообщений по теме «Пищевые добавки, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	4		
<b>Тема 1.4.</b> <b>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b> 1. Техника порционирования (комплектования), варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. 2. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 3. Виды, назначение контейнеров, упаковочных материалов для отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 4. Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток. 5. Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10	ПК 5.1. ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6  ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Расчёт стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Подготовить презентацию в программе PowerPoint по теме «Виды контейнеров, упаковочных материалов для отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования»	2		

<b>Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b>		<b>274</b>	
<b>МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b>		<b>274</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<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>26</b>	ПК 5.1. ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6  ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ОК11
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>20</b>	
	1. Приготовление элементов декора из маршмеллоу.	4	
	2. Вырубка и лепка украшений из мастики или марципана.	6	
	3. Приготовление украшений из карамели и шоколада.	6	
	4. Приготовление украшений из айсинга.	4	
	<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>6</b>	

<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.</b>	<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>34</b>	ПК 5.1. ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6  ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ОК11
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>24</b>	
	1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	8	
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	8	
	3. Приготовление хлебобулочных изделий из слоёного дрожжевого теста.	8	
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. 3. Подготовка презентации в программе Power Point по теме «Не традиционные виды сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий».	<b>6</b>		
<b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, пищевая ценность. 2. Сдобное пресное тесто и изделия из него. 3. Вафельное тесто и изделия из него. 4. Пряничное тесто и изделия из него. 5. Песочное тесто и изделия из него. 6. Бисквитное тесто и изделия из него. 7. Заварное тесто и изделия из него. 8. Слоёное тесто и изделия из него. 9. Воздушное тесто и изделия из него. 10. Миндальное тесто и изделия из него. 11. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<b>30</b>	ПК 5.1. ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6  ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ОК11
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>30</b>	
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и слоёного пресного теста.	6	

	2. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	6	
	3. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6	
	4. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	6	
	5. Приготовление мучных кондитерских изделий заварного теста.	6	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Систематическая проработка конспектов лекций и дополнительной литературы составленной преподавателем. 2. Расчёт припёка и упёка для бисквитного и песочного теста. 3. Подготовить слайды в программе PowerPoint «Способы оформления изделий из пресного слоёного теста». 4. Подготовить сообщение по теме «Рождественский пряник»	<b>8</b>	
<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов, правила их выбора с учётом типа питания. 2. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных и тортов. 3. Технология приготовления бисквитных пирожных и тортов. 4. Технология приготовления песочных пирожных и тортов. 5. Технология приготовления слоёных пирожных и тортов. 6. Технология приготовления воздушных пирожных и тортов. 7. Технология приготовления заварных пирожных. 8. Технология приготовления десертных пирожных. 9. Современные тенденции в вариантах оформления пирожных и тортов. 10. Ассортимент и технология приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов, и пирожных. 11. Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента. 12. Контроль качества, хранение и транспортирование пирожных и тортов.	<b>34</b>	ПК 5.1. ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6  ОК 01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10 ОК11
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>34</b>	
	1. Приготовление и творческое оформление песочных пирожных.	4	
	2. Приготовление и творческое оформление песочных тортов.	6	
	3. Приготовление и творческое оформление бисквитных пирожных и тортов.	6	
	4. Приготовление и творческое оформление заварных и слоёных пирожных.	6	
	5. Приготовление классических отечественных тортов.	12	

	<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> <li>5. Разработка рецептов приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Составление технологических схем.</li> </ol>	<b>6</b>	
<b>Курсовая работа</b>		<b>16</b>	
			<p>ПК 5.1. ПК5.2  ПК5.3 ПК5.4  ПК5.5 ПК5.6</p> <p>ОК 01 ОК02  ОК03 ОК04  ОК05 ОК06  ОК07 ОК08  ОК09 ОК10  ОК11</p>

<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>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>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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 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>36</b></p>	<p>ПК 5.1. ПК5.2  ПК5.3 ПК5.4  ПК5.5 ПК5.6</p> <p>ОК 01 ОК02  ОК03 ОК04  ОК05 ОК06  ОК07 ОК08  ОК09 ОК10  ОК11</p>
<p><b>Производственная практика</b></p>	<p><b>72</b></p>	

<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, современная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания- базы практики</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ol>		<p>ПК 5.1. ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6</p> <p>OK 01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK08 OK09 OK10 OK11</p>
<b><i>ВСЕГО</i></b>	<b><i>512</i></b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля обеспечена учебным кабинетом «Технологии кондитерского производства», учебным кондитерским цехом.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

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

- компьютер,
- средства аудиовизуализации,
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

##### **Оборудование учебного кондитерского цеха:**

###### Зона кондитерского цеха

###### Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные.

###### Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный,
- шкаф морозильный.
- шкаф шоковой заморозки

###### Механическое оборудование:

- тестомесильная машина настольная,
- взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой,
- миксер.

###### Тепловое оборудование:

- плиты электрические или с индукционным нагревом,
- пекарский шкаф или пароконвектомат,
- расстоечный шкаф.

###### Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- овоскоп,
- 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-Keeper,
- кассовый аппарат,
- терминал безналичной оплаты.

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

Программа профессионального модуля разработана с учетом потребностей работодателей.

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### *Основные источники:*

- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
- ГОСТ 30389 – 2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 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.
- 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.
- ГОСТ Р 52462-2005. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2008. - М.: Стандартиформ, 2013. – III, 17 с.
- ГОСТ Р 53072-2008 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия.- Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартиформ, 2009. – III, 17 с.
- ГОСТ Р 52811-2007 Изделия хлебобулочные жареные. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2009. - М.: Стандартиформ, 2008. – III, 22 с.
- ГОСТ Р 52697-2006 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2008. - М.: Стандартиформ, 2007. – III, 22 с.
- 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.: Стандартиформ, 2009. – III, 22 с.
- 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.: Стандартиформ, 2009. – III, 22 с.
- 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.: Стандартиформ, 2009. – III, 22 с.
- ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.- Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартиформ, 2012. – III, 10 с.

42. 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.
43. 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.
44. 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»].
45. 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).
46. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
47. 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).
48. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
49. 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.
50. 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.
51. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / Составитель А.В. Павлов. - М.: «Гидрометеиздат», 1998. – 294 с.
52. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель П.С. Ершов. – СПб.: «Профессия», 2001. – 192 с.
53. 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.
54. 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.
55. 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.
56. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.
57. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник, Академия, 2017
58. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник, Академия, 2018
59. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий (8-е изд., стер.) учебник, Академия, 2017
60. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (10-е изд.) учебник, Академия, 2017

61. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко, КноРус, 2018 (Электронный ресурс)

**Дополнительные источники:**

3. 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.
4. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь / Т.А. Качурина. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013-160 с.
6. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие/ Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-132 с.
7. 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.
8. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие. - 3-е издание. – М.: Издательский центр «Феникс», 2012. - 315 с.
9. 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.kuxarka.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 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», «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.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу не менее 25 процентов.

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

Результаты (основные профессиональные компетенции)	Основные показатели результата	Формы и методы контроля	
	<i>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</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 HACCP) 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;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: Индивидуальный опрос; Экспертное наблюдение за выполнением заданий во время практики</p> <p>Индивидуальный контроль: -тестирования;</p> <p>Индивидуальный контроль: -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>

<p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: Индивидуальный опрос; Экспертное наблюдение за выполнением заданий во время практики</p>
	<p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>
<p><b>Умения:</b></p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: Индивидуальный опрос; Экспертное наблюдение за выполнением заданий во время практики</p>
	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>

	<p>Обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.</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><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>
<p><b>Раздел модуля 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p>			
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</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;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики - индивидуальный опрос</p>
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>	<p>Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий; Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: - тестирования;</p>

<p>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. <b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 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>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
		<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики - тестирование</p>
		<p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>

<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</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, 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;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>
		<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>
		<p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,</p>



	<p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>Выбирать, подготавливать и 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>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>		<p>учебной и производственной практики</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение во время демонстрационного экзамена.</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля  
ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
3. Условия реализации профессионального модуля	14
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

## 1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВПД): организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт в**

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

**уметь**

- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;

- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

- организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.

#### **знать**

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

### **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 206 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 134 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

учебной практики – 36 часов,

производственной практики – 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Объем профессионального модуля и виды работы

#### Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	Объем времени, отведённый 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, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов		
2	3	4	5	6	7	8	9	10
Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	134	120	24	-	14	-		
Учебная практика	36						36	
Производственная практика	36							36
<b>Всего:</b>	<b>206</b>	<b>120</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Организация работы структурного подразделения

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 компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ. 06.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Максимальная нагрузка по ПМ. 06	<b>206</b>	
<b>МДК. 06.01.</b> Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Максимальная нагрузка по МДК. 06.01.  Обязательная учебная нагрузка по МДК. 06.01.		
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>82</b>	
<b>Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания</b>	<b>Содержание</b>  Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	<b>14</b>	
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)  Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	10	

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 компетенций
	<p>Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика.</p> <p>Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p> <p><b>Тематика практических работ</b></p> <p><b>Практическая работа № 1.</b> Сравнение ОСУ ПОП</p> <p><b>Практическая работа № 2.</b> Разработка ОСУ</p>	4	ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 6.1-6.3
<b>Тема 1.2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).</p> <p>Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.</p> <p>Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.</p>	6	ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 6.1-6.3
<b>Тема 1.3. Управление персоналом в организациях питания</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).</p> <p>Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания</p>	22	12



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 компетенций
	<p>деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).</p> <p>Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p> <p>Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления.</p> <p>Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха</p> <p><b>Тематика практических работ</b></p> <p><b>Практическая работа № 3.</b> Разработка схемы решения</p> <p><b>Практическая работа №4.</b> Разработка системы мотивации</p> <p><b>Практическая работа № 5.</b> Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»</p> <p><b>Практическая работа № 6.</b> Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник</p> <p><b>Практическая работа № 7.</b> Контрактная форма найма работников и коллективные соглашения по труду и занятости.</p>	10	ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 6.3-6.5
	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	

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 компетенций
Тема 1.4. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	4	ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 6.2-6.5
	Нормирование труда в организациях питания		
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 8.</b> Планирование производственного задания (программы)		
	<b>Практическая работа № 9.</b> Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	6	
<b>Практическая работа № 10.</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени			
Тема 1.5. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 6.2-6.5
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.		
	Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.		
	Производительность труда, факторы роста.		
	Методика расчета основных производственных показателей	16	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни.		
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.		
	<b>Тематика практических работ</b>		
<b>Практическая работа № 11.</b> Расчет производственной мощности	4		

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 компетенций
	<p><b>Практическая работа № 12.</b> Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.</p>		
<p><b>Тема 1.6. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.</p> <p>Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p>	10	<p>ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 6.2-6.5</p>
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении ПМ 06</b> Изучите цели, задачи, предмет междисциплинарного курса. Изучите тему: «Предпринимательство и предприятие в условиях рыночной экономики». Представьте классификацию хозяйствующих субъектов по видам деятельности (необходимый пакет документов для регистрации ИП, ООО, НП). Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы) Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Оформление товарного отчета Технологические документы на продукцию общественного питания.</p>	8	
	<p><b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b></p>	38	
<p><b>Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие</p>	16  16	<p>ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 6.1-6.5</p>

<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Коды формирования компетенций</b>
<b>подчиненного персонала</b>	<p>требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания.</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>		
<b>Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха. Карьера</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Рынок труда. Спрос и предложение.</p> <p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>Подготовка и повышение квалификации кадров.</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p> <p>Карьера и ее виды. Значение карьерного роста в профессиональной деятельности работников предприятий общественного питания</p>	<p><b>22</b></p> <p>22</p>	<p>ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 6.1-6.5</p>

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 компетенций
<p><b>Самостоятельная работа при изучении ПМ 06</b>  Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.  Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.  Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации.  Роль наставничества в обучении на рабочем месте.  Сравните стили руководства и типы влияния на различных этапах жизненного цикла организации.  Делегирование полномочий  Изучение психологических особенностей управленческих решений и методы совершенствования управления</p>		<b>6</b>	ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 6.1-6.5
<p><b>Учебная практика по модулю</b>  Оперативное планирование работы структурного подразделения предприятия питания  Планирование и выполнение работ исполнителями  Организация работы трудового коллектива  Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями  Документационное обеспечение управления  Заключение (выводы, решение задач)</p>		<b>36</b>	ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 6.1-6.5
<p><b>Производственная практика по модулю:</b>  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.  Ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.  Организация инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>		<b>36</b>	ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ПК 6.1-6.5
<b>ВСЕГО:</b>		<b>206</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля осуществляется в рабочем кабинете социально - экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; компьютерный стол; учебная доска.

Технические средства обучения: компьютер, принтер, телевизор.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, реализуемую после изучения МДК, предусмотренных профессиональным модулем.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

##### **Нормативные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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:  
Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

#### **Основные источники:**

1. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2011. - 373 с.
2. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 318 с
3. Экономика организации (предприятия). Практикум: учебно-практическое пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. URL: <https://book.ru/book/935762>
4. Управление структурным подразделением организации + Приложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2018. — 280 с. URL: <https://book.ru/book/927086>
5. Управление структурным подразделением организации Приложение: Тесты: учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 277 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Гомола А.И., Жанин П.А. Бизнес-планирование. Уч. пособие для УСПО. – М.: ИЦ Академия, 2009г., 144 с.
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2008г., 448 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2009г., 480 с.

#### **Интернет - ресурсы**

1. <http://praktikmanager.ru/> - Сайт для студентов, обучающихся экономическим специальностям
2. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
3. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
4. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior>.

### **3.4 Кадровое обеспечение**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Инженерно-педагогический состав: реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Обоснованность и точность расчета выхода продукции в ассортименте	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения
	Обоснованность и точность определения себестоимости продукции	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения
	Правильность определения прибыли и рентабельности продукции, продаж, производства по разработанным методикам	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Оптимальность и обоснованность выбора системы оплаты труда работников предприятия, соответствующей производственным условиям	Комбинированный контроль: индивидуальный опрос - собеседование, экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения
	Точность определения размера заработной платы работников предприятия в соответствии с действующим законодательством	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение задач
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Аргументированность выбора оптимальной структуры управления предприятием (структурным подразделением)	Комбинированный контроль: индивидуальный опрос - собеседование, экспертное наблюдение за решением задач
	Точность расчета степени механизации и автоматизации производства	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение задач
	Проведение в соответствии с локальными актами предприятия и точная обработка данных фотохронометража и фотографии рабочего дня	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента во время практической работы, интерпретация результатов наблюдения, решение задач
	Точность расчета норм времени на изготовление изделия	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение задач

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Правильность оформления табеля рабочего времени	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение задач
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Правильность и точность заполнения производственной документации (инструкции, отчеты, накладные и т.п.) в соответствии с действующими нормами в управленческом учете	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Посещение учебных занятий, дополнительных консультаций	Индивидуальный контроль: мониторинг посещаемости
	Участие в конкурсах, олимпиадах, профориентационных мероприятиях	Индивидуальный контроль: экспертная оценка портфолио
	Подготовка классных часов, презентации о профессии	Индивидуальный контроль: экспертная оценка портфолио
	Участие в социально-проектной деятельности, органах самоуправления	Индивидуальный контроль: экспертная оценка докладов, рефератов, бизнес-проектов
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Эффективный выбор методов и способов решения профессиональных задач	Индивидуальный контроль: экспертная оценка выбора методов и способов решения профессиональных задач
	Своевременное выполнение заданий, оценка их качества	Индивидуальный контроль: экспертная оценка результатов учебной деятельности
	Самоконтроль и самоанализ выполнения профессиональных задач	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением профессиональных задач

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Обоснованность выбора методов и способов решения стандартных и нестандартных задач в соответствии с заданными критериями	Индивидуальный контроль: экспертная оценка выбора методов и способов решения задач в зависимости от ситуации
	Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях
	Ответственность за результат выполненной работы	Индивидуальный контроль: экспертная оценка качества принимаемых решений
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Использование различных источников, включая ресурсы сети Интернет	Индивидуальный контроль: экспертная оценка качества использованных источников
	Осуществление эффективного поиска информации и рациональное использование времени	Индивидуальный контроль: экспертная оценка содержания выполненных работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Использование базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий
	Рациональность использования средств ИКТ при решении профессиональных задач	Индивидуальный контроль: экспертная оценка эффективности использования средств ИКТ
	Оформление результатов и их демонстрация с применением ИКТ	Индивидуальный контроль: экспертная оценка результатов выполненных работ (доклады, рефераты, курсовые работы, портфолио и т.д.)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководством, потребителями в ходе обучения и во время практики	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за эффективностью общения во время учебных и практических занятий, при прохождении практики
	Коммуникативное поведение при работе в команде	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	Соблюдение этики поведения при выполнении профессиональных задач	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Эффективность планирования производственной деятельности	Комбинированный контроль: индивидуальный опрос - собеседование, экспертное наблюдение решением производственных задач
	Самоанализ и коррекция результатов работы членов команды	Комбинированный контроль: индивидуальный опрос - собеседование, экспертное за деятельностью студента при выполнении практических работ
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлекс, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности	Индивидуальный контроль: экспертная оценка портфолио
	Владение техникой физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки	Индивидуальный контроль: экспертная оценка портфолио
	Посещение дополнительных курсов повышения квалификации	Индивидуальный контроль: экспертная оценка портфолио
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация процесса самообучения	Комбинированный контроль: индивидуальный опрос - собеседование, экспертное за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения
	Глубина анализа смены технологий в профессиональной деятельности	Комбинированный контроль: индивидуальный опрос - собеседование, экспертное наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
		результатов собеседования и наблюдения
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлекс, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов	Комбинированный контроль: индивидуальный опрос - собеседование, интерпретация результатов собеседования, решение производственных задач

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
3. Условия реализации профессионального модуля	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	22

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

## **1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ, глава 9;

- Федерального государственного образовательного стандарта специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565);

- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. №513);

- Профессиональный стандарт №557 «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2018г. №610н.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате освоения профессионального модуля студент должен быть готов к выполнению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) — выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих; и соответствующих дополнительных профессиональных компетенций (ДПК).

ДПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, макаронных изделий.

ДПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд массового спроса из яиц, творога, муки.

ДПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров массового спроса из традиционных овощей и грибов.

ДПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса.

ДПК 7.5 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса из рыбы и нерыбного водного сырья.

ДПК 7.6 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса из мяса, субпродуктов, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

ДПК 7.7 Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок массового спроса.

ДПК 7.8 Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков массового спроса.

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 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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен

**иметь практический опыт:**

- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;

**уметь**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных ;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

#### **знать**

- нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
  - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
  - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
  - правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
  - пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
  - правила и технологии расчетов с потребителями;
  - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
  - ассортимент вкусовых добавок к различным соусам и варианты их использования;
  - температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд;
  - технику нарезки, порционирования, сервировки, оформления и способы подачи готовых блюд.
  - температуру подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
  - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
  - риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции массового спроса;
- методы контроля безопасности

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего 440 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 260 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 238 часов,
- в том числе лабораторно-практических занятий – 128 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;
- учебной практики – 36 часов;
- производственной практики – 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 2.1. Структура профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			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			
<b>Раздел 1.</b> Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса	<b>260</b>	<b>238</b>	128	<b>22</b>		
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>				<b>36</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>					<b>144</b>
<b>Всего:</b>	<b>440</b>	<b>238</b>	128	<b>22</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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	
<b>МДК.07.01.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		<b>260</b>	
Тема 1. Кулинарная обработка сырья	<p><b>Содержание</b>                      Введение. О массовом приготовлении блюд.                      Значение и классификация способов кулинарной обработки.                      Механические способы обработки (сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление и т.п.).                      Гидромеханические способы обработки (промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование). Массообменные способы обработки (растворение, экстракция, сушка, загущение). Химические, биохимические, микробиологические способы обработки (сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса). Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика способов тепловой обработки. Специфика проведения процессов при приготовлении блюд массового спроса.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> Практическое занятие №1. Изучение структуры и последовательности работы со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Практическое занятие №2. Расчет потерь при холодной обработке сырья.	<p><b>12</b></p> <p><b>8</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>	<p>ДПК 7.1 ДПК7.2                      ДПК7.3 ДПК7.4                      ДПК7.5 ДПК7.6                      ДПК7.7 ДПК7.8</p> <p>ОК01 ОК02 ОК03                      ОК04 ОК05 ОК06                      ОК07 ОК08 ОК09                      ОК10</p>
Тема 2 Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса	<p><b>Содержание</b>                      Значение в питании, ассортимент, подготовка и приготовление простых полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству.                      Правила варки каш. Варка рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технологический процесс приготовления изделий из каш. Требования к качеству, условия и сроки реализации Варка бобовых и кукурузы. Варка макаронных изделий.</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>6</b></p>	<p>ДПК 7.1 ДПК7.2                      ДПК7.3 ДПК7.4                      ДПК7.5 ДПК7.6                      ДПК7.7 ДПК7.8</p> <p>ОК01 ОК02 ОК03                      ОК04 ОК05 ОК06</p>

	Технологический процесс приготовления блюд из них. Требования к качеству, условия и сроки реализации		ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	Практическое занятие №3. Расчет расхода сырья для варки каш.	2	
	Практическое занятие №4. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из каш	2	
	Практическое занятие №5. Расчет расхода сырья для варки макаронных изделий и бобовых.	2	
	Практическое занятие №6. Составление технологических карт и схем на блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	Лабораторная работа №1. Вводный инструктаж. Инструктаж на рабочих местах. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса.	6	
Тема 3 Технология приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из яиц, творога, муки	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
	Значение блюд из яиц и творога в питании. Пищевая ценность. Характеристика сырья, подготовка к производству.	<b>10</b>	ДПК 7.1 ДПК7.2 ДПК7.3 ДПК7.4 ДПК7.5 ДПК7.6 ДПК7.7 ДПК7.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
	Ассортимент блюд массового спроса из яиц. Способы варки яиц. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Требования к качеству, условия хранения и реализации.		
	Ассортимент блюд массового спроса из творога. Технологический процесс приготовления блюд из творога. Требования к качеству, условия хранения и реализации.		
	Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация блюд и изделий из теста. Характеристика сырья и его подготовка. Фарши и начинки для мучных блюд и изделий		
	Технология приготовления пресного теста: тесто для блинчиков. Технология блинчиков, полуфабриката и блюда блинчики фаршированные. Технология пельменей, вареников, домашней лапши. Требования к качеству. Сроки и режимы хранения изделий из пресного теста.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие №7. Расчет расхода сырья для блюд из яиц		
Практическое занятие №8. Расчет расхода сырья для блюд из творога			
Практическое занятие №9. Расчет расхода сырья для пресного теста.	2		
Лабораторная работа №2. Приготовление блюд из яиц и творога	4		
Лабораторная работа №3. Приготовление блюд и кулинарных изделий из муки	6		

Тема 4. Технология обработки и приготовления полуфабрикатов из традиционных овощей, плодов, грибов.	<b>Содержание</b> Значение овощей и плодов в питании. Товароведная классификация овощей и плодов. Обработка, нарезка овощей, плодов. Приготовление простых полуфабрикатов из них. Подготовка плодов для приготовления блюд. Обработка консервированных овощей. Обработка грибов (свежих, сушёных, соленых, маринованных). Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Отходы овощей и их использование.	<b>20</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	Практическое занятие №10. Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при холодной обработке овощей.	4	
	Практическое занятие №11. Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при холодной обработке картофеля, моркови, свеклы с учетом сезона.	4	
	Лабораторная работа №4. Простые формы нарезки картофеля.	4	
Тема 5. Технология приготовления супов и соусов массового спроса	<b>Содержание</b> Значение супов в питании. Технология супов на основе бульонов и отваров овощей, круп. Бульоны. Полуфабрикаты для супов. Заправочные супы. Молочные супы. Супы на отварах фруктов, ягод. Требования к качеству супов. Условия и сроки реализации. Технология соусов массового спроса. Значение соусов в питании и кулинарии. Полуфабрикаты для соусов. Соусы на бульонах. Соусы молочные. Соусы сметанные. Соусы на основе уксуса. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов. Условия и сроки реализации.	<b>36</b>	ДПК 7.1 ДПК7.2 ДПК7.3 ДПК7.4 ДПК7.5 ДПК7.6 ДПК7.7 ДПК7.8
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>20</b>	ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
	Практическое занятие №12. Семинар. Деловая игра «Кулинарный эрудит»	4	
	Практическое занятие №13. Расчет расхода сырья для супов с использованием таблицы Нормы закладки продуктов на порцию супа (500 г)	2	
	Практическое занятие №14. Семинар. Деловая игра «Бракеражная комиссия»	2	
	Практическое занятие №15. Расчет расхода сырья для основных соусов из сырья нестандартной кондиции (с использованием таблицы Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд)	2	
	Практическое занятие №16. Расчет расхода сырья для производных соусов	2	
	Лабораторная работа №5. Приготовление супов массового спроса.	4	
	Лабораторная работа №6. Приготовление соусов массового спроса.	4	

Тема 6. Технология приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение овощных блюд и гарниров в питании. Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов.</p> <p>Пряности и приправы, используемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Изменения в овощах при тепловой обработке.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из жареных, запеченных и фаршированных овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки реализации</p>	<b>18</b>	
		<b>8</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	Практическое занятие №17. Расчет расхода сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	Практическое занятие №18. Составление технологических карт и схем на блюда и гарниры из овощей и грибов	4	
	Лабораторная работа №7. Приготовление блюд массового спроса из овощей и грибов	4	
Тема 7. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из рыбы и нерыбного водного сырья	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технология полуфабрикатов из рыбы. Значение рыбы в питании. Классификация рыбного сырья.</p> <p>Обработка тушек чешуйчатой рыбы с костным скелетом.</p> <p>Особенности обработки некоторых видов рыб.</p> <p>Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для разных способов тепловой обработки.</p> <p>Технология рубленых полуфабрикатов из рыбы. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.</p> <p>Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, условия хранения и реализации.</p> <p>Значение рыбных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор гарниров и соусов.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент гарниров и соусов.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент гарниров и соусов. Требования к качеству, условия хранения и реализации.</p>	<b>30</b>	
		<b>14</b>	<p>ДПК 7.1 ДПК7.2 ДПК7.3 ДПК7.4 ДПК7.5 ДПК7.6 ДПК7.7 ДПК7.8</p> <p>ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10</p>

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>	
	Практическое занятие №19. Расчет расхода сырья выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы с костным скелетом при использовании при использовании сырья и рыбы специальной разделки.	4	
	Практическое занятие №20. Расчет расхода сырья для блюд из рыбы.	4	
	Лабораторная работа №8. Приготовление тушеных блюд массового спроса из рыбы и нерыбного водного сырья	4	
	Лабораторная работа №9. Приготовление блюд массового спроса из рубленой рыбы	4	
Тема 8. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из мяса и мясопродуктов, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание</b> Значение мяса в питании. Классификация мяса, мясопродуктов, субпродуктов. Структура мяса и свойства его тканей. Разделка мяса и кулинарное назначение частей. Классификация полуфабрикатов из мяса. Приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из мяса. Крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Требования к качеству полуфабрикатов. Значение мяса птицы и кролика в питании. Классификация птицы, кролика и субпродуктов. Разделка птицы и кулинарное назначение частей. Классификация полуфабрикатов из птицы. Заправка птицы для использования целиком. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из птицы для варки и тушения. Рубленые полуфабрикаты из птицы. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы и кролика. Технологический процесс приготовления блюд из отварного, тушеного и рубленого мяса, мясопродуктов, субпродуктов. Ассортимент гарниров и соусов. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной и рубленой птицы. Ассортимент гарниров и соусов. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	<b>50</b>	
		<b>28</b>	ДПК 7.1 ДПК7.2 ДПК7.3 ДПК7.4 ДПК7.5 ДПК7.6 ДПК7.7 ДПК7.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10



	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>22</b>	
	Практическое занятие №21. Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса	2	
	Практическое занятие №22. Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы	2	
	Практическое занятие №23. Семинар. Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление полуфабрикатов.	4	
	Практическое занятие №24. Семинар. Тушеные блюда из мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной птицы.	4	
	Лабораторная работа №10. Расчет расхода сырья для приготовления горячих блюд из мяса и птицы массового спроса.	2	
	Лабораторная работа №11. Приготовление блюд массового спроса из мяса	4	
	Лабораторная работа №12. Приготовление блюд массового спроса из птицы.	4	
Тема 9. Технология приготовления холодных блюд и закусок массового спроса	<b>Содержание</b> Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация. Ассортимент, технология приготовления и оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями. Технология салатов массового спроса. Холодные супы массового спроса. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Ассортимент, технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	<b>16</b>	ДПК 7.1 ДПК7.2 ДПК7.3 ДПК7.4 ДПК7.5 ДПК7.6 ДПК7.7 ДПК7.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие №25. Семинар. Холодные блюда и закуски массового спроса.	2	
	Практическое занятие №26. Расчет расхода сырья для простых бутербродов и салатов массового спроса.	2	
	Лабораторная работа №13. Приготовление простых бутербродов и салатов массового спроса.	4	
	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	

Тема 10. Технология приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	Ассортимент, классификация. Технология сладких блюд массового спроса. Свежие фрукты порциями. Компоты, кисели. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Технология напитков. Чай, кофе, какао. Напитки из ягод. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	4	ДПК 7.1 ДПК7.2 ДПК7.3 ДПК7.4 ДПК7.5 ДПК7.6 ДПК7.7 ДПК7.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие №27. Расчет расхода сырья для сладких блюд и напитков	2	
	Лабораторная работа №14. Приготовление сладких блюд и напитков массового спроса	4	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b>		22	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</li> <li>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.</li> <li>6. Подготовка к семинарам и деловым играм.</li> <li>7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			
<b>Учебная практика ПМ.07. Виды работ:</b>		36	ДПК 7.1 ДПК7.2 ДПК7.3 ДПК7.4 ДПК7.5 ДПК7.6 ДПК7.7 ДПК7.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп;</li> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых;</li> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из яиц разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из, творога разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из теста;</li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления основных супов: заправочных, молочных, сладких, холодных приготовления соусов: красных и его производных, белых и его производных;</li> <li>– обработки рыбного сырья;</li> <li>– приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы разнообразного ассортимента;</li> <li>– обработки мяса и сельскохозяйственной птицы;</li> <li>– приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы разнообразного ассортимента;</li> <li>– подготовки гастрономических продуктов – приготовление и оформление салатов из сырых и варёных овощей, салатов с мясом, рыбой, птицей, закусок из яиц, холодных блюд из овощей и грибов;</li> <li>- приготовление и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы разнообразного ассортимента;</li> <li>– приготовления сладких блюд;</li> <li>– приготовления напитков.</li> </ul>		
<p><b>Производственная практика ПМ.07. Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>– приготовление блюд из яиц, творога, теста массового спроса.</li> <li>– приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров для блюд массового спроса из овощей и грибов.</li> <li>– приготовление супов и соусов массового спроса.</li> <li>– приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд массового спроса.</li> <li>– приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и мясопродуктов, птицы для блюд массового спроса.</li> <li>– приготовление холодных блюд и закусок.</li> <li>– приготовление сладких блюд и напитков.</li> </ul>	<b>144</b>	ДПК 7.1 ДПК7.2 ДПК7.3 ДПК7.4 ДПК7.5 ДПК7.6 ДПК7.7 ДПК7.8  ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09 ОК10
<b>Всего</b>	<b>440</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы модуля осуществляется в учебных кабинетах «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», мастерской «Учебная кухня ресторана» с зонами для приготовления блюд, изделий, 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 полуфабрикатов,
- муляжи блюд и кулинарных изделий.

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

*весоизмерительное оборудование:*

- весы настольные;
- электронные;

*холодильное оборудование:*

- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- льдогенератор;

*механическое оборудование:*

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

*тепловое оборудование:*

- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- вок сковорода;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;

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

- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;

- термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

- машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

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

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
  - термобоксы;
  - набор разделочных досок (деревянных с маркером «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркером 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;
- сотейники
- суповые миски

*расходные материалы:*

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

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
  - перчатки силиконовые
- посуда для презентации:*
- тарелки глубокие,
  - тарелки глубокие (шляпа),
  - тарелки плоские диаметром 24см, 32см,
  - блюдо прямоугольное,
  - соусники

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

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

**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:***

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.

62. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. -М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
63. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
64. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
65. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
66. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
67. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
68. 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.
69. 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.

70. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 17 с.
71. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. - Введ. 2015-09-01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 10 с.
72. 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.
73. 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.
74. 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»].
75. СанПиН 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Введ. 15.04.2003. – Москва : Минздрав России, 2004. – 24с.
76. 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).
77. 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>.
78. МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – Введ. 11.11.1991. – Москва: Изд-во стандартов, 1991. – 32с.
79. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
80. 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).
81. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
82. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи, 2015. – 544с.
83. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи, 2013. – 808с.
84. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Под общ. ред. Харченко Н. Э. - М.: Академия, 2017. - 512 с.
85. 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.
86. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. – 2-е издание, стер, учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-176 с.
87. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 13-е изд. перераб. и доп. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016-320 с.
88. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

89. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-160 с.
90. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО/ Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; Под ред. М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература: Омега-Л, 2008. – 480 с.
91. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
92. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
93. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
94. 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. – 432с.
95. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.

#### **Дополнительные источники:**

10. 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.
11. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРР, 2007. – 1056 с.: ил.
12. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для проф. образования / Т.А. Качурина. – 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014-160 с.
13. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образов. / 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 для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-112 с.
15. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### **Интернет-ресурсы**

16. 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>.
17. Доктрина продовольственной безопасности: утв. указом Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120 [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru>.
18. 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>.
19. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>
20. Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>
21. 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 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.



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

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса</b>		
<p>ДПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>ДПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд массового спроса из яиц, творога, муки.</p> <p>ДПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров массового спроса из традиционных овощей и грибов.</p> <p>ДПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса.</p> <p>ДПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд</p>	<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>– рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>– правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>– пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>– правила и технологии расчетов с потребителями;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: Комбинированный контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - теоретических и практических заданий на экзамене по МДК.07.01; - устных ответов на ситуационные задачи по учебной практике; - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике; -- выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю.</p>

<p>массового спроса из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ДПК 7.6 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса из мяса, субпродуктов, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы</p> <p>ДПК 7.7 Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок массового спроса</p> <p>ДПК 7.8 Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков массового спроса</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент вкусовых добавок к различным соусам и варианты их использования;</li> <li>– температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд;</li> <li>– технику нарезки, порционирования, сервировки, оформления и способы подачи готовых блюд.</li> <li>– температуру подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</li> <li>– риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции массового спроса;</li> <li>– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных ;</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 экзамене по МДК.07.01;</li> <li>- устных ответов на ситуационные задачи по учебной практике;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике;</li> <li>- выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю.</li> </ul>
---	--	---

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

**Действия:**

- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий:
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;

- |  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>– процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</li><li>– порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</li><li>– помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</li><li>– прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</li><li>– упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;</li></ul> |  |
|--|--|--|

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:</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. Комбинированный контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретических и практических заданий на экзамене по МДК.07.01;</li> <li>- устных ответов на ситуационные задачи по учебной практике;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике;</li> <li>- тестирования по производственной практике;</li> <li>- выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю.</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>	

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии.</li> </ul>	
<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>	