

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**к ОПОП-П специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА .....	2
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 .....	26
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.....	64
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВСЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	95
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.....	119
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА.....	150
ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (Освоение работ по профессии 16675 Повар)	179

**Рабочая программа**  
**профессионального модуля**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,**  
**КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	5
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	5
1.3. <i>Обоснование вариативной части.....</i>	7
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>8</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	8
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	9
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	10
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>23</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	23
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	23
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>24</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

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

Цель модуля: освоение вида деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -правила составления заявок на продукты	-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; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с

	<p>количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования</p> <p>-использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>-распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>-контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>-осуществлять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>-оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p>	<p>-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>-формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p> <p>-процессы организации, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>-современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из</p>	<p>заказом, планом работы;</p> <p>-осуществления контроля качества, хранения и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности</p> <p>-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>-упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>-обеспечения ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>-организации, ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>-контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом</p>
--	---	--	---

	<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>-организовывать упаковку полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>-применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p>-разрабатывать, изменять ассортимент полуфабрикатов;</p> <p>-разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>-рассчитывать количество сырья, продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и при приготовлении полуфабрикатов;</p>	<p>различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>-правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>-правила организации проработки рецептур;</p> <p>-правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>-правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>-правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p> <p>-принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими веществами, пряностями и приправами;</p> <p>-новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный</p>	<p>требований к безопасности</p> <p>-разработки ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>-разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов, а также с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	---	---	---

	-оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); -современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения	
--	---	--	--

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В ПМ.01 добавлено 148 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	200	110
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	40	-
Практика, в т.ч.:	<b>144</b>	<b>144</b>
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.01.01 в форме Э МДК.01.02 в форме Э УП.01 в форме ДЗ ПП.01 в форме ДЗ ПМ.01 в форме экзамена по модулю	18	-
<b>Всего</b>	<b>402</b>	<b>254</b>

**2.2. Структура профессионального модуля**  
**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов**  
**для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>124</b>	<b>52</b>	42	52	-	-	24	-	6		
	МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>128</b>	<b>58</b>	48	58	-	-	16	-	6		
	УП.01 Учебная практика	<b>72</b>									72	
	ПП.01 Производственная практика	<b>72</b>										72
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
	<b>Всего</b>	<b>402</b>		<b>90</b>	<b>110</b>	-	-	<b>40</b>	-	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>72</b>



### 2.3. Содержание профессионального модуля

#### ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>42л./52пр./24с.р.</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>10л/10пр./10с.р.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	4	
	Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическая работа №1</b> Составление правил адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	6	
	<b>Практическая работа №2</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	<b>10</b>	

<b>Тема 1.2.</b> Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<b>Содержание</b>	<b>4л/4пр.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №3</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	4	
<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>22л/22пр./10с.р.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №4</b> Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	6	
	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых	4	

	при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>16</b>	
	<b>Практическая работа №5</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4	
	<b>Практическая работа №6</b> Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования.	4	
	<b>Практическая работа №7</b> Составление блок-схем по приготовлению полуфабрикатов	4	
	<b>Практическая работа №8</b> Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 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.	<b>10</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	<b>Содержание</b>	<b>6л /16пр./4с.р.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	2	
	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.	2	

	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>16</b>	
	<b>Практическая работа №9</b> Составление 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).	4	
	<b>Практическая работа №10</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	4	
	<b>Практическая работа №11</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	4	
	<b>Практическая работа №12</b> Маркировка сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, разделочного инвентаря и оборудования	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	<b>4</b>	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>48/58пр./16с.р.</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень	4	

<p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p>	<p>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. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.</p> <p>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. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p>		
<p><b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, 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.</p> <p>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.</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p><b>Практическая работа №1</b></p> <p>Составить основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	<p><b>4/6пр.</b></p> <p>2</p> <p><b>6</b></p> <p>6</p>	<p>ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4</p>

<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b> <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/12пр./8с.р.</b> <b>12</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	<b>Практическая работа №2</b> 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.	6	
	<b>Практическая работа №3</b> 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.	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	8	
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10/12пр.</b> <b>2</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	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.		

	<p>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. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<p><b>Практическая работа №4</b></p> <p>Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.</p>	6	
	<p><b>Практическая работа №5.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	6	
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
Обработка, подготовка мяса диких животных	<p>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. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных</p> <p>Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных</p>	2	

	<p>поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>		
<p><b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.</p> <p>Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p>	<p><b>8/6пр.</b> 2</p>	<p>ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4</p>



	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №6</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	6	
<b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Содержание</b>	<b>6пр.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическая работа №7</b> Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10/12пр./8с.р.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №8</b> Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Способы приготовления кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа №9</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка словаря иностранных терминов	<b>8</b>	

	<b>Практическая работа №10</b> Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	<b>6</b>	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>УП.01</b> <b>Учебная</b> <b>практика</b>		<b>72</b>	
	<b>Виды работ:</b>	<b>36</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.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	
	3. 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.	6	
	4. 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.	6	
	5. 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.	6	

	6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
	<b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	
	7. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	8. 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.	6	
	9. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
	10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	
	11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
	12. 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	6	

<b>ПП.01</b> <b>Производственная практика</b>		<b>72</b>	
	<b>Виды работ:</b>		
	1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
	3. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	6	
	4. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.	6	
	5. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6	
	6. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6	
	7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	6	
	8. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	
	9. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6	
	10. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	

	11. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	
	12. 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.	6	
<b>Промежуточная аттестация. Экзамен по ПМ.01</b>		<b>6</b>	
		<b>Итого: 402</b>	
		<i>теоретическое обучение</i> 90	
		<i>практические занятия</i> 110	
		<i>самостоятельная работа</i> 40	
		<i>учебная практика</i> 72	
		<i>производственная практика</i> 72	
		<i>консультация</i> -	
		<i>экзамен</i> 6	

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

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

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Организации хранения и контроля запасов и сырья»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

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

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 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, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

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

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

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

10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября 2012 № 1007].

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-07, 09-10	– организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;
ПК 1.2 ОК 01-07, 09-10	– осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- заданий по производственной практике;
ПК 1.3 ОК 01-07, 09-10	– проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- заданий для самостоятельной работы.
ПК 1.4 ОК 01-07, 09-10	– осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Промежуточная аттестация:</b> Экзамен по МДК.01.01, МДК.01.02 Экзамен по ПМ.01



**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**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>29</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы...</i>	29
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	29
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	35
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>36</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	36
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	37
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	38
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>55</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	55
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	55
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>57</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 2.1. ОК 01-10	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	-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; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с	-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 и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в соответствии с технологическими требованиями;

	<p>требований к безопасности;</p> <p>-оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</p>	<p>инструкциями и регламентами</p>	<p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>ПК 2.2. ОК 01-10</p>	<p>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 2.3. ОК 01-10</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов;</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>-приготовления различными методами горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с</p>

	<p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 2.4. ОК 01-10</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос,</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности</p>

	<p>хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>	<p>подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul>	<p>готовой кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контроля хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<p>ПК 2.5. ОК 01-10</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>-контроля хранения и расхода продуктов.</li> </ul>

		горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 2.6. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -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	-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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи 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; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.7. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи

	<p>подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 2.8. ОК 01-10</p>	<p>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<p>-разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>



	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-правила разработки и адаптации рецептур</p>	<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
--	--	--	---

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

В ПП.02 добавлено 110 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	164	76
Курсовая работа (проект)	40*	-
Самостоятельная работа	30	-
Практика, в т.ч.:	<b>108</b>	<b>108</b>
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.02.01 в форме Э МДК.02.02 в форме Э УП.02 в форме ДЗ ПП.02 в форме ДЗ ПМ.02 в форме экзамена по модулю	18	-
<b>Всего</b>	<b>320</b>	<b>184</b>

Примечание:

\* - входят в число учебных занятий

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-10 ПК 2.1-2.8	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>84</b>	<b>46</b>	20	46	-	-	12	-	6		
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>122</b>	<b>30</b>	28	30		40	18	-	6		
	УП.02.01 Учебная практика	<b>36</b>									36	
	ПП.02.01 Производственная практика	<b>72</b>										72
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
	<b>Всего</b>	<b>320</b>	<b>76</b>	<b>48</b>	<b>70</b>		<b>40</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>20/46пр./12с.р.</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b>	<b>6л/6пр./6с.р.</b>	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	4	
	<b>Практическое занятие.</b> ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	6	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем);</i>	<b>6</b>		

	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).		
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/6пр./6с.р.</b>	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	2	
	Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	

	<p><b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)</p>	6	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Решение ситуационных задач.</i></p>	6	
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>6/12пр.</b>	
	<p>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).</p>	6	<p>ОК 01-10 ПК 2.1-2.8</p>
	<p>Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)</p>		
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<b>12</b>	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт</p>	6	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление акта проработки блюд.</p>	6	

Тема 1.4.	Содержание	4л /18пр.	
<b>Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>	<p>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</p>	2	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	<p>Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Схематично изобразить размещение оборудования в горячем цехе;	<b>6</b>	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	<b>Практическое занятие.</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной Продукции	<b>6</b>	
<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции;	6		
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	

<b>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<b>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>28/30пр./18с.р.</b>	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. С учетом современных методов приготовления супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: соусов на муке и яично-масляных. Разработка нормативной документации: соусов овощных и сырных.	2	



	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-10
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b>	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.	2	ПК 2.1-2.8
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</b>	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых	2	
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	2	

	<p>Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. 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 на основе принципов ХАССП</p>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст).	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). 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 сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки.	2	

	<p><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	2	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>  <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i></p>	4	
<p><b>Тема 2.6.</b>  <b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>9/6пр./1с.р.</b>	<p>ОК 01-10  ПК 2.1-2.8</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>	4	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<b>4</b>	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок (из рыбы отварной в бульоне и на пару, и рыбы припущенной с подбором соуса и гарнира; из рыбы припущенной с подбором соуса и гарнира; из рыбы жареной с подбором соуса и гарнира; из рыбы тушеной с подбором соуса и гарнира; из рыбы запеченной с подбором соуса и гарнира; из моллюсков и ракообразных с подбором соуса и гарнира)</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	2	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>  <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i></p>	2	

<b>Тема 2.7.</b> <b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента 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, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	9/бпр./1с.р.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок из мяса и субпродуктов. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	2	
<b>Тема 2.8.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> Ассортимент, значение в питании блюд из домашней 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 пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	9/бпр./1с.р.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
		4	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок из птицы, дичи и кролика Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	4	
<b>Курсовая работа (проект)</b>	<b>Тематика занятий:</b> 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. 2. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 3. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 4. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 5. 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. 6. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции	40	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8

		<p>7. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>8. Консультации по разработке практической части курсовой работы: разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</p> <p>9. Консультации по разработке практической части 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.</p> <p>10. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>11. Защита курсовой работы.</p>		
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>	
<b>УП.02</b> <b>практика</b>	<b>Учебная</b>	<b>Виды работ:</b>		
		<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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, оформление горячих 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>5. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	<b>36</b>	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8

<p><b>ПП.02</b> <b>Производственная практика</b></p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика предприятия.</li> <li>2. Производственные цеха предприятия</li> <li>3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>6. 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>7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>8. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>10.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ol>	72	<p>ОК 01-10 ПК 2.1-2.8</p>
--	---	----	--------------------------------

	<p>11. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>14. 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>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>16. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>19. Разработка нового (или доработка) ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>20. Изучить перспективные направления в приготовлении горячих блюд и закусок.</p> <p>21. Провести анализ ассортимента горячих блюд и закусок на предприятии.</p> <p>22. Внести предложение по расширению ассортимента.</p> <p>23. Разработать для предприятия технологическую карту, технологическую схему и шкалу органолептической оценки на новое блюдо.</p>		
--	--	--	--



	24.Составить схематичный план горячего цеха с расстановкой оборудования. Указать недочеты.		
<b>Промежуточная аттестация по ПМ.02 в форме экзамена по модулю</b>		<b>6</b>	
<b>Всего по ПМ.02</b>		<b>320</b>	

#### 2.4. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по ПМ.02 является обязательным.

##### **Тематика курсовых проектов (работ)**

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.

15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, Д. Р. Атхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35289-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276502> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276504> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35290-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1323528> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872659> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

15. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

16. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
17. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
19. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
21. 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.
22. 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, 10с.
23. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
24. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября 2012 № 1007].
25. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
26. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
27. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
28. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ОК 01-10	<p><b>Умеет:</b>            -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;            -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;            -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</p> <p><b>Знает:</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;            правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;            -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>Владеет навыками:</b>            -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 и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в соответствии с технологическими требованиями;            -контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:            - заданий для практических/ лабораторных занятий;            - заданий по производственной практике;            - заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02            Экзамен по ПМ.02</p>
ПК 2.2. ОК 01-10	<p><b>Умеет:</b>            -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;            -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:            - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>

	<p>подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02</p> <p>Экзамен по ПМ.02</p>
<p>ПК 2.3. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы.</p>

	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02</p> <p>Экзамен по ПМ.02</p>
<p>ПК 2.4. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02</p> <p>Экзамен по ПМ.02</p>

	<p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	
<p>ПК 2.5. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02</p>



	<p>изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>ПК 2.6. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02</p>

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	
<p>ПК 2.7. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02</p> <p>Экзамен по ПМ.02</p>

	<p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>ПК 2.8. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02</p> <p>Экзамен по ПМ.02</p>

	<p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-правила разработки и адаптации рецептов</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
--	--	--

**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**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>68</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....</i>	<i>68</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>68</i>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>74</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>74</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>75</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>77</i>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>86</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>86</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>86</i>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>87</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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.**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	-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; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при	-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 и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в
ОК 01-11			

	<p>требований к безопасности;</p> <p>-оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</p>	<p>приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>ПК 3.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01-11</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p>-приготовления различными методами холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разработки и изменения ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</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>ОК 01-11</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов сложного ассортимента; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01-11</p>	<p>региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 3.5</p> <p>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>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и</p>	<p>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом</p>

ОК 01-11	<p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 3.6</p> <p>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> <p>ОК 01-11</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>	<p>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>

	и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	-контроля хранения и расхода продуктов.
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 01-11	-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-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, закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептур	-разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости и сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности

			готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
--	--	--	--

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В ПМ 03 добавлено 196 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	<b>292</b>	<b>160</b>
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	<b>78</b>	-
Практика, в т.ч.:	<b>108</b>	<b>108</b>
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 в форме экзамена МДК.03.02 в форме экзамена УП.03.01 в форме дифференцированного зачета ПП.03.01 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена по модулю	<b>18</b>	-
<b>Всего</b>	<b>496</b>	<b>268</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.									
				Обучение по МДК							Практики		
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ОК 01-11 ПК 3.1-3.7	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>178</b>	<b>70</b>	66	70		-	36		-	6	-	-
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>204</b>	<b>90</b>	66	90			42			6		
	УП.03.01 Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>									36	
	ПП.03.01 Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>										72
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>									6		
	<b>Всего</b>	<b>496</b>	<b>268</b>	<b>132</b>	<b>160</b>		-		-	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>66/70пр./36с.р.</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 3.1</b>
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	6	
	2. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>34</b>	
	<b>Практическая работа №1</b> 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса	10	
	<b>Практическая работа №2</b> 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с учетом правил сочетаемости	8	
	<b>Практическая работа №3</b> 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов	8	
	<b>Практическая работа №4</b> 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением выхода, использования сезонных, региональных продуктов	8	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	<b>12</b>		

<b>Тема 1.2.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 3.1</b>
	1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	6	
	2. 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)	4	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	
<b>Итого 5 семестр:</b>		<b>72</b>	
<i>теоретическое обучение</i>		26	
<i>практические занятия</i>		34	
<i>самостоятельная работа</i>		12	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	8	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	8	
	3. 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	8	
	4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	8	
	5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	8	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>36</b>	
	<b>Практическая работа № 5</b>	<b>16</b>	



	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
	<b>Практическая работа № 6</b> 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	102	
	<b>Практическая работа №7</b> 1. 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	10	
<b>Экзамен</b>		6	
<b>Итого 6 семестр:</b>		<b>106</b>	
<i>теоретическое обучение</i>		40	
<i>практические занятия</i>		36	
<i>самостоятельная работа</i>		24	
<i>промежуточная аттестация</i>		6	
<b>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>66/90/42</b>	
<b>Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправочных сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	<b>ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.7</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправочных сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправочных.	8	
	2. 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.	8	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>30</b>	
	<b>Практическая работа № 1</b> 1. Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных соусов и заправочных	10	
	<b>Практическая работа № 2</b> 1. Составление технологических карт	10	

	<b>Практическое занятие №3</b> «Приготовление, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»	10	
<b>Тема 2.2</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 3.1, ПК 3.3,</b> <b>ПК 3.7</b>
	1. 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.	6	
	2. 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.	6	
	3. 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.	10	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическая работа № 4</b> 1. Адаптация рецептур 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	8	
	<b>Практическая работа № 5</b> 1. Составление технологических карт. Составление калькуляционных карт	6	
	<b>Практическое занятие №6</b> «Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)»	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>20</b>	

	1. Составление технологических карт на салаты сложного приготовления		
<b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	10	<b>ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.7</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие №7</b> «Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни»	10	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Адаптация рецептур 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	<b>22</b>	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	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.	4	<b>ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.7</b>

<b>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 8</b> 1. Адаптация рецептур холодных 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	6	
	<b>Практическое занятие №9</b> «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента»	6	
<b>Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.6, ПК 3.7</b>
	1.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.	4	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18</b>	
	<b>Практическое занятие №10</b>	6	

	«Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса и мясных продуктов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»		
	<b>Практическое занятие №11</b> «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы и дичи, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»	6	
	<b>Практическая работа № 12</b> 1. Адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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	6	
<b>Экзамен</b>		6	
<b>УП.03.01 Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	
	1. Ознакомление с организацией рабочих мест в холодном цехе, оборудованием, инвентарем, различными приспособлениями, посудой и их назначением. Освоение правил техники безопасности, требований санитарии и гигиены при работе в цехе.	6	<b>ОК 01-11, ПК 3.1 -ПК 3.7</b>
	2. Владение навыками технологического процесса при приготовлении мясного и рыбного желе. Владение навыками технологического процесса приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Владение навыками технологического процесса приготовления салатов: мясного, столичного, рыбного	6	
	3. Владение навыками технологического процесса приготовления винегретов. Владение навыками технологического процесса приготовления закусок из овощей. Владение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Владение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов.	6	

	4. Овладение навыками технологического процесса приготовления закусок из рыбных гастрономических товаров. Овладение навыками технологического процесса приготовления закусок из сельди. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6	
	5. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных закусок из колбасных изделий, копченостей, вареных мясных продуктов. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд из яиц, закусок из сыра, бутербродов.	6	
	6. Овладение навыками технологического процесса приготовления мяса заливного, способов приготовления, оформление. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы.	6	
<b>ПП.03.01 Производственная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>72</b>	
	1. Характеристика предприятия. Работа складских помещений, условия хранения продуктов.	6	<b>ОК 01-11, ПК 3.1 -ПК 3.7</b>
	2. Изучение инструкций по технике безопасности на рабочем месте, при обслуживании оборудования. Производственная санитария.	6	
	3. Организация работы холодного цеха.	6	
	4. Подготовка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6	
	5. Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов.	6	
	6. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.	6	
	7. Приготовление, оформление закусовых бутербродов.	6	
	8. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей:	6	
	9. Приготовление, оформление и отпуск салатов вареных овощей:	6	
	10. Приготовление, оформление и отпуск салатов - коктейлей	6	
	11. Приготовление, оформление и отпуск винегретов: овощного, с сельдью, с мясом.	6	
	12. Приготовление, оформление и отпуск холодных рыбных блюд и закусок: рубленая сельдь, килька, хамса с луком, рыба под маринадом	6	
<b>Промежуточная аттестация по ПМ.03 в форме экзамена по модулю</b>		<b>6</b>	

<b>Итого по ПМ.03:</b>	<b>496</b>	
<i>теоретическое обучение</i>	132	
<i>практические занятия</i>	160	
<i>самостоятельная работа</i>	78	
<i>учебная практика</i>	36	
<i>производственная практика</i>	72	
<i>консультация</i>	-	
<i>экзамен</i>	18	
<b>Всего:</b>	<b>496</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/977586> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1895448> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276494> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872659> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.



3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. 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. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
18. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы 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><b>Обучающийся умеет:</b> подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; устанавливает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов</p>
	<p>соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проводит маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<p><b>Обучающийся умеет:</b> приготавливать, непродолжительно хранить холодные соусы, заправки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способы и техники при подготовке</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения</p>

и форм обслуживания	<p>холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдает температурный режим при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдает условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ</p>	<p>практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
	<p>установленным нормативам;</p> <p>выполняет презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Обучающийся умеет</b></p> <p>приготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации салаты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнять требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать способы и техники при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготавливать рабочие места;</p> <p>соблюдать температурный режим при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p>	<p>экзамен, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка</p>

	<p>выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдает условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполняет презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять</p>	<p><b>Обучающийся умеет:</b> приготавливать, творчески оформлять и</p>	<p>экзамен, экспертное</p>
<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготавливать к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдает способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготавливает рабочие места; соблюдает температурный режим;</p> <p>соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты</p>

	<p>соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов;  демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполняет презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<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</p>	<p>Обучающийся умеет приготавливать, творчески оформлять и подготавливать к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сырья к сложному ассортименту с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  подготовка рабочих мест;  соблюдает температурный режим при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;  демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполняет презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<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>	<p><b>Обучающийся умеет</b>  приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдает температурный режим при подготовке; подготовка рабочих мест;</p>	<p>экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов</p>
	<p>соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;  выявляет дефекты и определяет способы их</p>	<p>работ на практике  оценка выполнения</p>

	<p>устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентацию блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>«профессиональн ых диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессиональног о мастерства (при участии)</p>
<p>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</p>	<p><b>Обучающийся умеет</b> разрабатывать, адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготавливает рабочие места; соблюдает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности; соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; выполняет презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональн ых диктантов»</p>

	соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводит мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; -адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	



государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

иностранном языках.		
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

**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**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>100</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....</i>	<i>100</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	<i>100</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части .....</i>	<i>102</i>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>102</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	<i>102</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	<i>103</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	<i>104</i>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>117</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>117</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>117</i>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>118</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1-4.6 ОК 01-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать качество сырья, продуктов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности</li> </ul>

	<p>материалов и соответствие их технологическим требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> <li>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</li> </ul>	<p>хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>	<p>продуктов, полуфабрикатов, -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля хранения и расхода продуктов</li> <li>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</li> </ul>
--	---	--	--

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

В МДК.04.01 добавлено 40 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями, углубления знаний, умений и навыков, связанных с усложнением видов профессиональной деятельности или освоением новых технологий в области ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, а также в связи с ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалиста.

В МДК.04.02 добавлено 40 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	224	140
Самостоятельная работа	58	-
Практика, в т.ч.:	<b>108</b>	<b>108</b>
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК.04.01 в форме экзамена</i> <i>МДК.04.02 в форме экзамена</i> <i>УП.04.01 в форме диф зачета</i> <i>ПП.04 в форме диф зачета</i> <i>ПМ.04 в форме экзамена по модулю</i>	18	-
Всего	<b>408</b>	<b>248</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 4.1-4.6 ОК 01-11	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>154</b>	<b>80</b>	50	80	-	-	18	-	6		
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>140</b>	<b>60</b>	34	60	-	-	40	-	6		
	УП.04 Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>								36	
	ПП.04 Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
	<b>Всего</b>	<b>408</b>	<b>248</b>	<b>84</b>	<b>140</b>		-	<b>58</b>	-	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>72</b>



### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>50/80пр./18с.р.</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11 ПК 4.1-4.6</b>
	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	4	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	4	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>20</b>	
	<i>Практическое занятие.</i> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания	10	
<i>Практическое занятие.</i> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур напитков сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости,	10		

	взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания.		
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>4. Решение технологических задач, составление технологических карт.</p> <p>5. Составление логических схем.</p> <p>6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.</p> <p>7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	8	
<b>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11 ПК 4.1-4.6</b>
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Современные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
	Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	4	
	Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	4	

	Комбинирование различных способов приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>28</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания	28	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение технологических задач, составление технологических карт. 5. Составление логических схем. 6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		<b>8</b>
	<b>Итого 7 семестр:</b>	<b>92</b>	
	<i>теоретическое обучение</i>	28	
	<i>практические занятия</i>	48	
	<i>самостоятельная работа</i>	16	
<b>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11 ПК 4.1-4.6</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования.	8	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	

<b>подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.	4	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос, особенности подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>32</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	16	
	<b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	16	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 10. Работа с нормативной и технологической документацией. 11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	<b>2</b>		
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>Итого 8 семестр:</b>		<b>62</b>	
<i>теоретическое обучение</i>		22	
<i>практические занятия</i>		32	
<i>самостоятельная работа</i>		2	
<i>промежуточная аттестация</i>		6	
<b>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>34/60пр./40с.р.</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01-11 ПК 4.1-4.6</b>
<b>Приготовление холодных десертов</b>	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели; панакоты, бланманже, парфе; щербета, мороженого, гранита).	4	

<b>сложного ассортимента</b>	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, мешочков и корзиночек фило с фруктами; холодного суфле, замороженного суфле, террина)	2	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, цитрусового льда с ягодами, торта из замороженного мусса). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>32</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (крема, крема-брюле, крема-карамели)	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (панакоты, бланманже, парфе)	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (щербета, мороженого, гранита).	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (тирамису, чизкейка, мешочков и корзиночек фило с фруктами)	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (холодного суфле, замороженного суфле, террина)	4	

	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (ледяного салата из фруктов с соусом, цитрусового льда с ягодами, торта из замороженного мусса)</p>	4	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.</p>	4	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, террина, парфе, щербета, мороженого, гранита, бланманже)</p>	4	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета и корзиночек фило с фруктами, торта из замороженного мусса).</p>	4	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>  1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.  2. Работа с нормативной и технологической документацией.  3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.  4. Решение технологических задач, составление технологических карт.  5. Составление логических схем.  6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.  7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		16
<b>Тема 2.2. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	<b>ОК 01-11 ПК 4.1-4.6</b>
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, воздушного пирога; пудинга, кекса с глазурью).	4	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (фондана, брауни).	2	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю; десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д).	2	
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	

	<p>Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	32	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (горячего суфле, воздушного пирога).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (пудинга, кекса с глазурью).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (фондана, брауни).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие соусы (сабайон, шоколадный) для горячих десертов.</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).</p>	2	

	<p><b>Практическое занятие.</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»).</p>	2	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение технологических задач, составление технологических карт. 5. Составление логических схем. 6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	10	
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации напитков сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b> Организация работы бариста и бармена. Виды и предназначение посуды. Классификация и краткая характеристика напитков сложного ассортимента. Пищевая ценность напитков сложного ассортимента. Требования к качеству. Правила оформления и отпуска напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Варианты подачи напитков сложного ассортимента. Сочетание напитков, в том числе алкогольных с изделиями и десертами, а также с блюдами и закусками.</p>		<p><b>ОК 01-11</b> <b>ПК 4.1-4.6</b></p>
		4	
		2	
		2	



	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>22</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады; компоты, кисели) (холодные чай и кофе, морсы, квас).	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (чай: красный цитрусовый чай, облепиховый чай и т.д.) (кофе: латте, капучино, мокко и т.д.)	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (какао, взбитое молоко с сиропом, сбитень) (шоколад: острый горячий шоколад, белый горячий шоколад с тыквой и т.д.)	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (безалкогольные мохито, фраппе) (коктейли, смузи) (безалкогольный глинтвейн, пунши, взвар и т.д.)	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (Мохито, Оазис, Пина Колада, Апероль Шприц, Манхэттен, Дайкири, Текила Санрайз, Лонг Айленд и т.д.)	2	

	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение технологических задач, составление технологических карт. 5. Составление логических схем. 6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	14	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>УП.04</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, организация хранения основных продуктов и дополнительных ингредиентов до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 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.	<b>36</b>
			<b>ОК 01-11</b> <b>ПК 4.1-4.6</b>

	<p>3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>4. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, обеспечения безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p><b>ПП.04</b> <b>Производственная практика</b></p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Характеристика предприятия. 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). Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>4. 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>72</p>	<p><b>ОК 01-11</b> <b>ПК 4.1-4.6</b></p>

	<p>5. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Разработка ассортимента холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>10. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</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. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>13. 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>14. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>16. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>17. Организация работы цеха для изготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>18. Правила проведения бракеража готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>		
<b><i>Промежуточная аттестация по ПМ.04 в форме экзамена по модулю</i></b>		<b>6</b>	
<b>Всего по ПМ.04</b>		<b>408</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872659> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебник / С.В. Ермилова, Е.Н. Соколова. – Москва: Изд-во Академия, 2020- 98с.

3. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

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

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

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

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

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

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

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

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

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

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-11 ПК 4.1-4.6	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> 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></p>

	<p>ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> <li>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"><li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</li><li>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>- контроля хранения и расхода продуктов</li><li>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li><li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li><li>- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</li></ul>	
--	--	--

**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**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>124</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....</i>	<i>124</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	<i>124</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>129</i>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>129</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	<i>129</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	<i>130</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	<i>131</i>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>145</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>145</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>145</i>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>146</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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

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

Цель модуля: освоение вида деятельности: 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.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 5.1 ОК 01-10	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по	-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; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в	-организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия

	<p>количеству и качеству, соответствию с заказом; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>	<p>качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>ПК 5.2 ОК 01-10</p>	<p>-осуществлять приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения отделочных полуфабрикатов и расхода продуктов.</p>

		<p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.3 ОК 01-10	<p>-осуществлять приготовление, творческое оформление, подачу хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>

<p>ПК 5.4 ОК 01-10</p>	<p>-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 5.5 ОК 01-10</p>	<p>-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

	<p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>
ПК 5.6 ОК 01-10	<p>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении хлебобулочных,</p>	<p>-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>



	дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептур	-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов
--	--	--	--

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

В МДК.05.02 добавлено 190 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями, углубления знаний, умений и навыков, связанных с усложнением видов профессиональной деятельности или освоением новых технологий в области ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, а также в связи с ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалиста.

В МДК.05.01 добавлено 188 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	396	268
Курсовая работа (проект)	40	-
Самостоятельная работа	136	-
Практика, в т.ч.:	<b>108</b>	<b>108</b>
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.05.01 в форме экзамена МДК.05.02 в форме экзамена УП.05 в форме дифференцированного зачета ПП.05 в форме дифференцированного зачета ПМ.05 в форме экзамена по модулю	18	-
<b>Всего</b>	<b>398</b>	<b>376</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-10 ПК 5.1-5.6	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>288</b>	<b>120</b>	54	120	-	40	68	-	6	-	-
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>296</b>	<b>148</b>	74	148	-	-	68	-	6	-	-
	УП.05 Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>								36	
	ПП.05 Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
	<b>Всего</b>	<b>698</b>	<b>376</b>	<b>128</b>	<b>268</b>		-	<b>136</b>	-	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>54/120/68</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.	4	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	4	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	6	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>60</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	30	
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	30	

	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<b>34</b>	
<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	<p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.</p>	4	
	<p>Профессиональный словарь кондитера.</p>	4	
	<p>Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	6	
	<p>Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	4	

<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	4	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>30</b>	
	<i>Практическое занятие.</i> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	30	
<b>Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>30</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач	30	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</i>	<b>34</b>	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>74/148/68</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Отделочные полуфабрикаты, начинки,</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	

<b>используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	Карамель: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения Новые виды отделочных полуфабрикатов (бинекс, фондант, кандир и др.), их краткая характеристика и использование.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>46</b>	
	<i>Практическое занятие.</i> Разработка нормативной документации для отделочных полуфабрикатов, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Аппаратурно-технологическая схема производства карамельной массы и сиропов.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Схема приготовления помадной массы.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Поточно-механизированная линия производства мармелада.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Схема непрерывного производства фруктово-грильяжной массы.	2	

<i><b>Практическое занятие.</b></i> Технологическая схема производства фруктово-ягодного пюре.	2	
<i><b>Практическое занятие.</b></i> Технологическая схема производства сбивных кондитерских масс типа пастилы и зефира.	2	
<i><b>Практическое занятие.</b></i> Схема переработки тертого какао в какао-масло и какао-порошок. Схема производства шоколадной массы.	2	
<i><b>Практическое занятие.</b></i> Схема глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).	2	
<i><b>Практическое занятие.</b></i> Аппаратурно-технологическая схема производства пралиновых масс.	2	
<i><b>Практическое занятие.</b></i> Схема кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).	2	
<i><b>Практическое занятие.</b></i> Схема мастики (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная).	2	
<i><b>Практическое занятие.</b></i> Схема марципана (сырцовый, заварной).	4	
<i><b>Практическое занятие.</b></i> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Составление технологических карт.	2	
<i><b>Практическое занятие.</b></i> Составление кроссворда по теме: Отделочные полуфабрикаты, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
<i><b>Практическое занятие.</b></i> Приготовление помады и карамели, оценка качества. Выполнение украшений из карамельной массы. Приготовление посыпки трюфельной, нонпарель.	6	
<i><b>Практическое занятие.</b></i> Приготовление мармелада, оценка качества. Приготовление крема сливочного, «Шарлотт», «Гляссе». Приготовление глазурей.	6	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</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.	12	



	<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	6	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	4	
	Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>40</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Разработка нормативной документации для хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	6	
	<b>Практическое занятие.</b> Определение качества и количества клейковины в пшеничной муке	6	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение задач о припеке и упеке. Выход готовых изделий.	6	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной).	6	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет производственной рецептуры «Рогалик с маком».	4	
<b>Практическое занятие.</b> Расчет количества воды необходимого для замеса теста заданной влажности.	6		

	<b>Практическое занятие.</b> Составить таблицу: Виды дефектов изделий из дрожжевого теста, причины возникновения, меры предупреждения и устранения.	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление кроссворда по теме: Хлебобулочные изделия сложного приготовления.	12	
	<b>Итого 7 семестр:</b>	<b>28</b>	
	<i>теоретическое обучение</i>	44	
	<i>практические занятия</i>	86	
	<i>самостоятельная работа</i>	24	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления изделий из дрожжевого теста.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление и оформление праздничного хлеба.	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</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. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	20	

<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	6	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», «Фило, Кора», сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	6	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	4	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации для различных видов теста	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических схем: различных вариаций теста	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление кроссворда по теме: виды теста.	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6		

	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<b>16</b>	
<p><b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>		<p>ПК 5.1-5.6 ОК 01-10</p>
	<p>Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.</p>	6	
	<p>Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оценка качества. Условия и сроки хранения.</p>	4	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации для приготовления пирожных и тортов из различных видов теста</p>	4	
<p><b>Практическое занятие.</b> Техника лепки. Как слепить пирожное, торт и конфеты.</p>	6		

	<i><b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления пирожных и тортов.</i>	4	
	<i><b>Практическое занятие.</b> Составление кроссворда по теме: пирожные и торты сложного ассортимента.</i>	4	
	<i><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</i>	6	
	<i><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</i>	6	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	8	
<b>Экзамен</b>		6	

<p><b>УП.05 Учебная практика</b></p> <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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>5. 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.</li> <li>6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>7. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>8. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>10. 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).</li> </ol>	36	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
--	----	------------------------

<p>11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>		
<p><b>ПП.05 Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика предприятия.</li> <li>2. Производственные цеха предприятия</li> <li>3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>6. 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>7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>8. 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.</li> <li>9. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>10. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>11. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>12. 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> </ol>	72	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10

<p>13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>14. Изучить перспективные направления в приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>15. Провести анализ ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на предприятии.</p> <p>16. Внести предложение по расширению ассортимента.</p> <p>17. Разработать для предприятия технологическую карту, технологическую схему и шкалу органолептической оценки на новое блюдо.</p> <p>18. Составить схематичный план мучного и/или кондитерского цеха с расстановкой оборудования. Указать недочеты.</p>		
<b><i>Промежуточная аттестация</i></b>	<b>6</b>	
<b>Всего по ПМ.05</b>	<b>698</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебный кондитерский цех», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. -10-е изд., стер. - Москва: Изд-во Академия, 2020. - 304с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 5-е изд., стер. – Москва: Изд-во Академия, 2020. -384с

3. Кузнецова А.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 10-е изд., стер. –Москва.: Изд-во Академия, 2020-400с.

4. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35287-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276496> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Цыганова Т.В. Технология и организация приготовления хлебобулочных изделий: учебник для сред. проф. образования- 2-е изд., испр. / Т.В. Цыганова. – Москва.: Изд-во Академия, 2020-448с.

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

1. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)- Режим доступа – свободный. На сайте представлены новые технологии по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

2. [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru) - Режим доступа – свободный. На сайте представлены анонсы профессиональных журналов по приготовлению, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-10 ПК 5.1	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>-оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</li> </ul> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</li> <li>-оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>-контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <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></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

<p>ПК 5.2 ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b> -осуществлять приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p><b>Знает:</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; -рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Владеет навыками:</b> -приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения отделочных полуфабрикатов и расхода продуктов.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 5.3 ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b> -осуществлять приготовление, творческое оформление, подачу хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

	<p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>- практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 5.4 ОК 01-10	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических/ лабораторных занятий;</p>

	<p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 5.5 ОК 01-10	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>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> </ul>

	<p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов сложного ассортимента</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 5.6 ОК 01-10	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и</p>

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-правила разработки и адаптации рецептов</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

**Рабочая программа**  
**профессионального модуля**

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>155</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....</i>	<i>155</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	<i>155</i>
1.3. <i>Обоснование вариативной части.....</i>	<i>161</i>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>162</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	<i>162</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	<i>163</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	<i>164</i>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>178</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>178</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>178</i>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>179</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

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

Цель модуля: освоение вида деятельности *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы с добавлением цифрового модуля МДК.06.02 по запросу работодателя за счет вариативных часов программы по специальности.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li> <li>– определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</li> <li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>– методы работы в профессиональной и смежных областях; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение профессиональной деятельности;</li> <li>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>– формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>– современные средства и устройства информатизации, порядок их применения;</li> <li>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> </ul>	-
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>основные этапы разработки и реализации проекта</li> </ul>	-
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива;</li> <li>психологические особенности личности</li> </ul>	-

OK.05	– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	– правила оформления документов; – правила построения устных сообщений; – особенности, социального и культурного контекста	-
OK.06	– проявлять гражданско-патриотическую позицию; – демонстрировать осознанное поведение; – описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	– сущность гражданско-патриотической позиции; – традиционных общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
OK.07	– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – принципы бережливого производства; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
OK.09	– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	– современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
OK.10	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– особенности произношения;</li> <li>правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>-составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>-организовывать документооборот</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-основные перспективы развития отрасли;</li> <li>-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>-классификацию организаций питания;</li> <li>-структуру организации питания;</li> <li>-принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>-правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>-разработки различных видов меню;</li> <li>-адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>-планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>-взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>--нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-основные перспективы развития отрасли;</li> <li>-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> </ul>

<p>другими подразделениями</p>	<p>подразделениями организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>-организовывать документооборот</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию организаций питания;</li> <li>-структуру организации питания;</li> <li>-принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>-правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>-методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>-виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>-основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>-правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>-формы документов, порядок их заполнения</li> </ul>	<p>-осуществления координации деятельности подчиненного персонала</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>-оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-основные перспективы развития отрасли;</li> <li>-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>-принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>-правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> </ul>	<p>-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>

	-организовывать документооборот	-основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -методы контроля возможных хищений запасов; -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, ведения учета и составления товарных отчетов; -процедуры и правила инвентаризации запасов	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот	-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;	-организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала, качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>-правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>-процедуры и правила инвентаризации запасов;</li> <li>-ведения учета и составления товарных отчетов</li> </ul>	
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>-организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>-обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>-определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-основные перспективы развития отрасли;</li> <li>-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>-классификацию организаций питания;</li> <li>-структуру организации питания;</li> <li>-принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>-правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>-способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>-виды, формы и методы мотивации персонала</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</li> </ul>
<p>ПК 6.6 Применение цифровых технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-настраивать данные в системе автоматизации</li> <li>-выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации</li> <li>-оформлять документацию в системе автоматизации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</li> <li>-цифровые инструменты в профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-работы в системе автоматизации iiko;</li> <li>-оформления документации в системе автоматизации</li> </ul>



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	60	40
Курсовая работа (проект)		-
Самостоятельная работа	18	-
Практика, в т.ч.:	<b>72</b>	<b>72</b>
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК.06.01 в форме Э</i> <i>УП.06 в форме ДЗ</i> <i>ПП.06 в форме ДЗ</i> <i>ПМ.06 в форме экзамена по модулю</i>	12	-
<b>Всего</b>	<b>162</b>	<b>112</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 6.1-6.6	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>84</b>	<b>40</b>	20	40	-		18	-	6		
	УП.06 Учебная практика	<b>32</b>	<b>32</b>								32	
	ПП.06 Производственная практика	<b>32</b>	<b>32</b>									32
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
	<b>Всего</b>	<b>162</b>	<b>112</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>-</b>		<b>18</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>20/40/18</b>	
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	<b>Содержание</b>		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	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. 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.	2	
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания). Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания). Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №1</b> Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений предприятий питания различного типа, специализации, способов реализации продукции (с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных)	2	
	<b>Практическая работа №2</b> Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания).	2	

	<b>Практическая работа №3</b> Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции	2	
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<b>Содержание</b>		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа.	2	
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическая работа №4</b> Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню.	2	
<b>Практическая работа №5</b> Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		

	<b>Практическая работа №6</b> Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	
	<b>Практическая работа №7</b> Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей	2	
	<b>Практическая работа №8</b> Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, догоготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами.	2	
	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. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Материальная ответственность за сохранность	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическая работа №9</b> Материально-техническое обеспечение организации питания.	2	

	<b>Практическая работа №10</b> Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
	<b>Практическая работа №11</b> Правила проведения инвентаризации товаров.	2	
	<b>Практическая работа №12</b> Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	
	<b>Практическая работа №13</b> Разработка предложений по предотвращению возможных хищений	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ основных типов организаций питания. Разработка структуры конкретной организации питания. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	2	
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание</b>		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия.	2	
	Отбор работников и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Сертификация квалификаций работников на соответствие профессиональным стандартам	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа №14</b> Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	
	<b>Практическая работа №15</b> Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха	2	
	<b>Практическая работа №16</b> Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	2	
	<b>Практическая работа №17</b> Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b> 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). Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	4	ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №18</b> Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	2	
	<b>Практическая работа №19</b> Планирование производственного задания (программы).	2	
	<b>Практическая работа №20</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>УП.06</b> <b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	ПК 6.1-6.6 ОК 01-07, 09-10
	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	6	
	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Роль программы iiko в работе: занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья.	6	
	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	6	
	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда	6	
	Разработка различных видов меню.	6	
	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	6	
<b>ПП.06</b> <b>Производственная</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	
	Ознакомление с Уставом организации питания.	6	ПК 6.1-6.6



практика	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	6	ОК 01-07, 09-10
	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	6	
	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	6	
	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	6	
	Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	6	
<b>Промежуточная аттестация по ПМ.06 (экзамен по модулю)</b>		<b>6</b>	
		<b>Всего по ПМ.06</b>	<b>162</b>

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

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

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

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

1. Бычков, В. П. Управление персоналом : учебное пособие / под ред. В. П. Бычкова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 237 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005305-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1215349> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Зайцева, Т. В. Управление персоналом : учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0262-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1044004> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Управление персоналом : учебник / И.Б. Дуракова, Л.П. Волкова, Е.Н. Кобцева ; под ред. И.Б. Дураковой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 570 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-003563-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1939110> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

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

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1141778> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Экономика предприятия (организации, фирмы) : учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина [и др.] ; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 777 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook\_594d2cb99ad737.28899881. - ISBN 978-5-16-012823-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1911262> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

4. Руководство пользователя iikoOffice.

5. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

6. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

7. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

8. <http://www.creative-chef.ru/>

9. <http://www.gastromag.ru/>

10. <http://www.horeca.ru/>

11. <http://novikovgroup.ru/>

12. <http://www.cafemumu.ru/>

13. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

14. <http:// www. Economi.gov.ru>

15. <http:// www. Minfin.ru>

16. <http://www.aup.ru/books/m21/>

17. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<i>ПК 6.1. ОК 1-7,9-10</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела;</li> <li>– выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ - заданий по производственной практике;</p>

	<p>продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>
<p><i>ПК 6.2. ОК 1-7,9-10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет текущее планирование;</li> <li>– координирует деятельность подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>– составляет график работы персонала с учетом потребности организации питания;</li> <li>– распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады;</li> <li>– регулирует конфликтные ситуации, мотивацию персонала на качество выполнения работ;</li> <li>– предупреждает факты хищений и другие случаи нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>– проводит расчеты и стимулирование выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей;</li> <li>– оформляет учетно-отчетной документации</li> </ul>	
<p><i>ПК 6.3. ОК 1-7,9-10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;</li> <li>– контролирует хранение и расход запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;</li> <li>– обеспечивает сохранность ресурсов, оборудования, сырья, материалов;</li> <li>– подготавливает рабочие места для профессиональной деятельности подчиненного персонала;</li> <li>– проводит инвентаризацию ресурсов, оборудования, сырья, материалов</li> </ul>	
<p><i>ПК 6.4. ОК 1-7,9-10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;</li> <li>– соблюдает требования безопасности; оценку качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>– проводит бракераж;</li> <li>– ведет документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</li> </ul>	

<p><i>ПК 6.5.</i> <i>ОК 1-7,9-10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет инструктирование подчиненного персонала;</li> <li>– проверяет оценку уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, устанавливает потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбирает образовательные программы;</li> <li>– составляет программы обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;</li> <li>– подбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</li> <li>– проводит обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;</li> <li>– проводит тренинги и мастер-классы в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания</li> <li>– оценивает результаты обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников</li> </ul>	
<p><i>ПК.6.6</i> <i>ОК 1-7,9-10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умеет быстро и оперативно использовать систему автоматизации iiko.</li> </ul>	

**Рабочая программа**  
**профессионального модуля**

**ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ**  
**ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**(Освоение работ по профессии 16675 Повар)**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>185</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.</i>	<i>185</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	<i>185</i>
1.3. <i>Обоснование вариативной части.....</i>	<i>189</i>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>189</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	<i>189</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>190</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>191</i>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>198</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>198</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>198</i>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>199</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (Освоение работ по профессии 16675 Повар)

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

Цель модуля: освоение вида деятельности: *Освоение работ по профессии 16675 Повар.*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.  ОК 01-11	-проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -использовать посудомоечные машины; -чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; -упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; -прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	-назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; -требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий; -признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -принципы системы анализа рисков	-подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; -оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;



	<p>-разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-проводить обучение помощника повара на рабочем месте;</p> <p>-оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p>	<p>и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания;</p> <p>-требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>-технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;</p> <p>-правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</p> <p>-процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>-составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготовки товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
--	---	--	---

		-технологии наставничества и обучения на рабочих местах	
ПК 7.2 Приготовление, оформление, презентация и подготовка к продаже блюд, напитков и кулинарных изделий  ОК 01-11	<p>-проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</p> <p>-выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</p> <p>-производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p>-нарезать и формовать овощи и грибы;</p> <p>-подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>-готовить блюда и гарниры из овощей;</p> <p>-готовить каши и гарниры из круп;</p>	<p>-технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>-рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>-методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>-пищевая ценность различных видов</p>	<p>-подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготовки оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-приготовления и оформления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</p> <p>-отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка;</p> <p>-разработки рецептов блюд, напитков и</p>

	<p>-готовить блюда из яиц;  -готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;  -готовить блюда из бобовых;  -готовить блюда из рыбы;  -готовить блюда из морепродуктов;  -готовить блюда из мяса и мясных продуктов;  -готовить блюда из домашней птицы;  -готовить мучные блюда;  -готовить горячие напитки;  -готовить сладкие блюда;  -проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;  -порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;  -пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами);  -принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;  -составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;  -готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;  -комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными</p>	<p>продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  -принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;  -нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;  -технологии в молекулярной кухне;  -нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;  -виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;  -правила эксплуатации кухонных роботов;  -принципы ХАССП в организациях общественного питания;  -требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>кулинарных изделий</p>
--	---	--	---------------------------

	<p>ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;</p> <p>-использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</p> <p>-производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		
--	--	--	--

### ***1.3 Обоснование вариативной части***

В ПМ 07 добавлено 240 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	<b>210</b>	<b>140</b>
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	<b>72</b>	-
Практика, в т.ч.:	<b>144</b>	<b>144</b>
учебная	<b>72</b>	<b>72</b>
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.07.01 в форме экзамена УП 07 в форме диф. зачета ПП.07 в форме диф. зачета ПМ.07 в форме квалификационного экзамена	<b>12</b>	-
Всего	<b>438</b>	<b>284</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-11 ПК 7.1-7.2	МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар	<b>288</b>	<b>140</b>	70	140		-	72	-	6	-	-
	УП 07 Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>								72	
	ПП.07 Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
<b>Всего</b>		<b>438</b>	<b>284</b>	<b>70</b>	<b>140</b>	-	-	<b>72</b>	-	<b>12</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар</b>		<b>70/140/72</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b> <b>приготовление п/ф</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Общие требования к обработке овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Отходы овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа №1</b> 1. Расчет массы отходов, брутто, нетто	4	
	<b>Практическая работа №2</b> 1. Расчет массы отходов, брутто, нетто	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них»; «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации». Написание докладов и рефератов. Подготовка презентаций	20	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	8	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 3</b> 1. Расчет массы отходов и выхода п/ф из рыбы	4	
	<b>Практическая работа № 4</b> 1. Расчет массы отходов и выхода п/ф из рыбы	4	
	<b>Практическая работа № 5</b> 1. Расчет массы отходов и выхода п/ф из рыбы, нерыбного водного сырья	4	

<b>Тема 1.3.</b> <b>Механическая</b> <b>кулинарная</b> <b>обработка мяса,</b> <b>птицы</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1.Кулинарный разруб туш говядины. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф. из говядины.	4	
	2.Кулинарный разруб туш свинины, баранины Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф. из свинины, баранины.	4	
	3.Обработка птицы и дичи. Приготовление п/ф из птицы и дичи	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 6</b> 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины	4	
	<b>Практическая работа № 7</b> 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины	4	
<b>Практическая работа №8</b> 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из птицы и дичи	4		
<b>Тема 1.4</b> <b>Приготовление</b> <b>супов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Общие сведения о супах. Приготовление бульонов.	2	
	2. Приготовление заправочных супов.	4	
	3. Приготовление молочных, сладких, холодных, национальных супов.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>24</b>	
	<b>Практическая работа № 9</b> 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления супов с учетом сезона	6	
	<b>Практическая работа № 10</b> 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления супов с учетом сезона	6	
	<b>Практическая работа №11</b> «Супы»	6	
	<b>Практическая работа №12</b> «Супы»м	6	
<b>Тема 1.5</b> <b>Приготовление</b> <b>соусов</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление красных и белых соусов и их производных. Требование к качеству соусов и сроки их хранения.	4	



	2. Соусы в современной ресторанной кухне	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 13</b> 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления соусов с учетом сезона	6	
	<b>Практическая работа № 14</b> 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления соусов с учетом сезона	6	
<b>Тема 1.6</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Изменение при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Условие и сроки хранения блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 15</b> 1. Определение массы закладки сырья для блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа</b> Изучение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	22	
<b>Тема 1.7</b> <b>Приготовление блюд из яиц и творога</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Характеристика яичных продуктов. Варка яиц. Приготовление блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 16</b> 1. Приготовление блюд из яиц и творога	6	
<b>Тема 1.8</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	

	<b>Практическая работа №17</b> «Блюда из овощей»	6	
<b>Тема 1.9</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление фаршей для изделий из теста. Приготовление теста и изделий из него	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
<b>Приготовление теста и изделий из него</b>	<b>Практическая работа №18</b> ««Блюда из теста»»	6	
<b>Тема 1.10</b> <b>Приготовление рыбных горячих блюд, горячих блюд из нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление горячих блюд из рыбы, котлетной рыбной массы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения	42	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 19</b> 1. Определение массы закладки сырья для горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6	
	<b>Практическая работа №20</b> «Блюда из рыбы»	6	
<b>Тема 1.11</b> <b>Приготовление мясных горячих блюд. Блюд из мясных субпродуктов, птицы и дичи</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы, дичи, из субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 21</b> 1. Определение массы закладки сырья для приготовления горячих блюд из мяса, птицы, субпродуктов	6	
	<b>Практическая работа №22</b> «Блюда из мяса»	6	
<b>Тема 1.12</b> <b>Приготовление холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Значение холодных блюд и закусок. Приготовление холодных блюд и закусок. Требование к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа № 23</b> 1. Определение выхода холодных блюд и закусок	6	
<b>Тема 1.13</b> <b>Приготовление</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление сладких блюд. Требования к качеству.	2	

сладких блюд,	2. Приготовление холодных и горячих напитков. Требования к качеству.	2	
холодных и горячих напитков.	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 24</b> 1. Определение массы закладки сырья для приготовления сладких блюд	6	
	<b>Практическая работа № 25</b> 2. Определение массы закладки сырья для приготовления холодных и горячих напитков, коктейлей	6	
<b>Тема 1.14</b> <b>Основы диетического питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Характеристика диет. Правильное питание. Приготовление блюд лечебного питания	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление диет для групп заболеваний	30	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 26</b> 1. Расчеты для диетического питания.	6	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>УП.07.01 Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>72</b>	<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	6		
2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	6		
3. Технология подготовки сырья и приготовление супов	6		
4. Технология подготовки сырья и приготовление соусов	6		
5. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	6		
6. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов	6		
7. Приготовление блюд из мяса.	6		
8. Приготовление блюд из домашней птицы.	6		
9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	6		
10. Приготовление сладких блюд.	6		
11. Приготовление горячих и холодных напитков.	6		

12. Приготовление диетических (лечебных) блюд и мучных кондитерских изделий.	6	
<b>ПП.07.01 Производственная практика (6 семестр)</b>	<b>72</b>	<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
<b>Виды работ:</b>		
1. Ознакомление с предприятием. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	6	
2. Обработка рыбы	6	
3. Обработка мяса	6	
4. Обработка птицы	6	
5. Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции русской кухни.	6	
6. Супы	6	
7. Соусы	6	
8. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	6	
9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	
10. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	6	
11. Блюда из мяса	6	
12. Блюда из птицы	6	
<b>Квалификационный экзамен по ПМ.07</b>	<b>6</b>	
<b>Всего по ПМ.07:</b>	<b>438</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т. Васюкова. – РУСАЙНС, 2020. - 224с.

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084457> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник. /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2020. - 216с.- (Среднее профессиональное образование).

4. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

##### 3.2.2. 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. 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]. <http://base.garant.ru>

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября № 276].

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

14. <http://www.pitportal.ru/>

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 ОК 01-11	Обучающийся умеет: - проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -использовать посудомоечные машины; -чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; -упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; -прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-проводить обучение помощника повара на рабочем месте;</li> <li>-оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>
<p><i>ПК 7.2</i> <i>ОК 01-11</i></p>	<p>Обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</li> <li>-выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</li> <li>-производить обработку овощей, фруктов и грибов;</li> <li>-нарезать и формовать овощи и грибы;</li> <li>-подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</li> <li>-готовить блюда и гарниры из овощей;</li> <li>-готовить каши и гарниры из круп;</li> <li>-готовить блюда из яиц;</li> <li>-готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</li> <li>-готовить блюда из бобовых;</li> <li>-готовить блюда из рыбы;</li> <li>-готовить блюда из морепродуктов;</li> <li>-готовить блюда из мяса и мясных продуктов;</li> <li>-готовить блюда из домашней птицы;</li> <li>-готовить мучные блюда;</li> <li>-готовить горячие напитки;</li> <li>-готовить сладкие блюда;</li> <li>-проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;</li> <li>-порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами);</li> <li>-принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> <li>-составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> <li>-готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>-комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>-использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;</li><li>-использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>-готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</li><li>-производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>-оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</li></ul>	
--	--	--



