

## **Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей**

### **Приложение 2.1**

к ОПОП-П по *профессии*

*43.01.09 Повар, кондитер*

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>191</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>198</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>213</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>216</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 1.2.01	обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	Н 1.2.02	хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	Н 1.3.01	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 1.3.02	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов
	Н 1.3.03	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	Н 1.4.01	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 1.4.02	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов
	Н 1.4.03	ведения расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
Уметь	У 1.1. 01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 1.1. 03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 1.1 04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	У 1.1. 05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 1.1. 06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
	У 1.1. 07	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части
	У 1.1. 08	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования, безопасно править кухонные ножи
	У 1.1.09	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
	У 1.1.10	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
	У 1.1.11	выбирать оборудование, производственный инвентарь,

	инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
У 1.1.12	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 1.1.13	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 1.1.14	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
У 1.1.15	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
У 1.1.16	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов
У 1.1.17	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
У 1.1.18	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов
У 1.1.19	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
У 1.1.20	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
У 1.1.21	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями
У 1.1.22	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
У 1.2.01	распознавать недоброкачественные продукты
У 1.2.02	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
У 1.2.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
У 1.2.04	различать пищевые и непищевые отходы
У 1.2.05	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности
У 1.2.07	соблюдать правила утилизации непищевых отходов
У 1.2.08	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
У 1.2.09	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
У 1.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
У 1.3.03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с

		учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	У 1.3.04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, править кухонные ножи
	У 1.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом
	У 1.3.06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
	У 1.3.07	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu)
	У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектowaniem; применять различные техники порционирования, комплектowania с учетом ресурсосбережения
	У 1.3.09	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
	У 1.3.10	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
	У 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
	У 1.3.12	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
	У 1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	У 1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи
	У 1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов
	У 1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы
	У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
	У 1.4.08	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
Знать	З 1.1. 01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 1.1. 03	последовательность выполнения технологических операций,

	современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
3 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
3 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
3 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
3 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
3 1.1.08	правила утилизации отходов
3 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
3 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
3 1.1.11	способы правки кухонных ножей
3 1.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
3 1.1.13	правила оформления заявок на склад
3 1.1.14	правила приема продуктов по количеству и качеству
3 1.1.15	ответственность за сохранность материальных ценностей
3 1.1.16	правила снятия остатков на рабочем месте
3 1.1.17	правила проведения контрольного взвешивания продуктов
3 1.1.18	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов
3 1.1.19	правила обращения с тарой поставщика
3 1.1.20	правила поверки весоизмерительного оборудования
3 1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
3 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
3 1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
3.1.2.05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
3 1.2.07	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
3.1.2.08	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
3 1.2.09	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов

3 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
3 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
3 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
3 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
3 1.3.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов
3 1.3.08	правила, техника общения с потребителями
3 1.3.09	базовый словарный запас на иностранном языке
3 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
3 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 1.4.04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
3 1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
3 1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
3 1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
3 1.4.08	правила, техника общения с потребителями
3 1.4.09	базовый словарный запас на иностранном языке



## **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов **530**

в том числе в форме практической подготовки 324

Из них на освоение МДК 200

в том числе самостоятельная работа 64

практики, в том числе учебная 144

производственная 180

Промежуточная аттестация 18

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего, ак. час	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<b>102</b>	40	<b>80</b>	<b>40</b>	10	6	6	-	-
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	98	32	<b>82</b>	<b>32</b>	6	4	6	-	-
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	Учебная практика	<b>144</b>	<b>144</b>						<b>144</b>	-

<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</b>	Производственная практика	<b>180</b>	180							<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	Экзамен по модулю	<b>6</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>530</b>		<b>162</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<sup>12</sup>	<b>144</b>	<b>180</b>

## Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>66 / 18</b>		
<b>МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>66 / 18</b>		
<b>Тема 1.1.</b>  <b>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>  1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.  2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).  3. Правила составления заявки на сырье.  4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья,	6	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9  КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20  Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09

	<p>полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p>			<p>Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12 З 1.3.01 – З 1.3.09</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>			<p>Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 – У 1.4.08 З 1.4.01 – З 1.4.09</p>
<b>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>	<p>1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов</p> <p>3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>	16		<p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 –</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2		
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе	4		

	обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)			3о 04.02 Уо 05.01
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>			3о 05.01 – 3о 05.02
<b>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b>	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	12		Уо 06.01 – Уо 06.02
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.			3о 06.01 – 3о 06.03
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			Уо 07.01 – Уо 07.02
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			3о 07.01 – 3о 07.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4		Уо 09.01 – Уо 09.02
Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2		3о 09.01 – 3о 09.02	
Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2			
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных</b>	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	16		

<p><b>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b></p>	<p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>			
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>6</b>		
	<p>Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	2		
	<p>Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы</p>	2		
	<p>Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера</p>	2		
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов,</p>		14		

<p>посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Консультации		2		
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<i>136 / 32</i>		
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<i>136 / 32</i>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>			Н 1.1.01



<b>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</b>	<p>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</p> <p>2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p> <p>3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>	16	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10</p> <p>КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5</p>	<p>У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20</p> <p>Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09</p> <p>Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12 З 1.3.01 – З 1.3.09</p>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6			
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2			<p>Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 – У 1.4.08 З 1.4.01 – З 1.4.09</p>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4			<p>Уо 01.01 – Уо 01.09</p>
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>				

<p><b>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b></p>	<p>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</p> <p>3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p> <p>4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p>	<p>6</p>		<p>Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02</p>
<p><b>Тема 2.3</b></p> <p><b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>32</p>		<p>Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05</p>

	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.			Зо 10.01 – Зо 10.05
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>		
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4		
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4		
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4		
<b>Тема 2.4</b> <b>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.		8	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.			
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.			
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение			
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	18		
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2		
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4		
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>	4		
<b>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b>	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.  2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение.			
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b>	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика  2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.  3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	20		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8		
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4		
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4		
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2:</b>				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов,		20		

<p>посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>			
Консультации	6		
<p><b>Учебная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки,</p>	144	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	<p>Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20</p> <p>Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09</p> <p>Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12 З 1.3.01 –</p>

<p>кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>			<p>З 1.3.09</p> <p>Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 – У 1.4.08 З 1.4.01 – З 1.4.09</p>
<p><b>Производственная практика ПМ 01</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p>	<p><i>180</i></p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</p>	<p>Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20</p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</li> </ol>			<p>Н 1.2.01 –  Н 1.2.02  У 1.2.01 –  У 1.2.09  З 1.2.01 –  З 1.2.09</p> <p>Н 1.3.01 –  Н 1.3.03  У 1.3.01 –  У 1.3.12  З 1.3.01 –  З 1.3.09</p> <p>Н 1.4.01 –  Н 1.4.03  У 1.4.01 –  У 1.4.08  З 1.4.01 –  З 1.4.09</p>
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>530</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Организации хранения и контроля запасов и сырья/ Организации обслуживания в общественном питании/ Организации обслуживания/ Культуры профессионального общения», «Технологии кулинарного производства/ Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства/ Технического оснащения и организации рабочего места/ Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», оснащенных оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Поварского дела», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **Основные печатные издания**

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, 2020. – III, 10 с.
9. 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, 2019.- 544с.
10. 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, 2019.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. — М.: Академия, 2019. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Среднего проф. Образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. Образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. Образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб./ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. Среднего проф. Образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 128 с.
24. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. Среднего проф. Образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
25. 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», 2019. – 432 с.

### **Основные электронные издания**

1. 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.
2. 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).
3. 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. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 — 320 с.: ил.
2. Производственное обучение профессии «Повар», В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей. Круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для НПО./ В.П. Андросов и др.- М.: Академия 2007
3. Плакаты: Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: иллюстрированное учеб. Пособие для НПО. Сост. В.П. Андросов и др. —16 плакатов.—М.-Академия, 2012
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие для СПО.-3-е изд.-Ростов на Д.-Феникс, 2012
5. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009
6. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для НПО.-М.: Академия, 2014.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</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> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<i>учебной и производственной практикам</i>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. Спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;</p>

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

<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>223</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>242</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>273</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>276</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

### Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 2.1.02	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н 2.2.01	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуска бульонов, отваров
	Н 2.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.3.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.4.01	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
	Н 2.5.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.5.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.6.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
	Н 2.6.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.6.03	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.7.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	Н 2.7.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	Н 2.8.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	Н 2.8.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 2.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
	У 2.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 2.1.03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 2.1.05	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
	У 2.1.06	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
	У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	У 2.1.09	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
	У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
	У 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад
	У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов,
	У 2.2.02	организовывать их хранение до момента использования
	У 2.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 2.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой	
У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	

У 2.2.06	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
У 2.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства
У 2.2.08	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса
У 2.2.09	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров
У 2.2.10	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.2.11	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
У 2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
У 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов
У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны
У 2.3.06	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
У 2.3.07	рационально использовать продукты, полуфабрикаты
У 2.3.08	соблюдать температурный и временной режим варки супов
У 2.3.09	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
У 2.3.10	определять степень готовности супов
У 2.3.11	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
У 2.3.12	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 2.3.13	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.3.14	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании

У 2.3.15	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.3.16	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.3.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 2.3.18	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов
У 2.3.19	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
У 2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 2.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов
У 2.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 2.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.4.05	рационально использовать продукты, полуфабрикаты
У 2.4.06	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
У 2.4.07	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности
У 2.4.08	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
У 2.4.09	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов
У 2.4.10	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
У 2.4.11	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
У 2.4.12	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
У 2.4.13	доводить соусы до вкуса
У 2.4.14	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу
У 2.4.15	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.4.16	соблюдать выход соусов при порционировании
У 2.4.17	выдерживать температуру подачи
У 2.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для



	транспортирования
У 2.4.19	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
У 2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 2.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
У 2.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 2.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
У 2.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – замачивать сушеные; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; – фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов
У 2.5.08	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
У 2.5.09	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
У 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 2.5.11	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: – замачивать в воде или молоке; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; – жарить предварительно отваренные; – готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; – готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; – выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовить пюре из бобовых

У 2.5.12	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.12	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.13	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.14	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 2.5.15	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
У 2.5.16	порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.5.17	соблюдать выход при порционировании
У 2.5.18	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.19	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.5.20	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.5.21	разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 2.5.23	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
У 2.5.24	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 2.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 2.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

У 2.6.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать
У 2.6.07	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса
У 2.6.08	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: –протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; –формовать изделия из творога; –жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; –жарить на плоской поверхности; –жарить, запекать на гриле
У 2.6.09	определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса
У 2.6.10	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: –замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); –формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); –охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; –подготавливать продукты для пиццы; –раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; –жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; –выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; –жарить в большом количестве жира; –жарить после предварительного отваривания изделий из теста; –разогреть в СВЧ готовые мучные изделия; –определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса
У 2.6.11	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
У 2.6.12	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.6.13	соблюдать выход при порционировании
У 2.6.14	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

У 2.6.15	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.6.16	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 2.6.17	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.6.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 2.6.19	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
У 2.6.20	владеть профессиональной терминологией
У 2.6.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
У 2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.7.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 2.7.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
У 2.7.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 2.7.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
У 2.7.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира</li> </ul>
У 2.7.08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса
У 2.7.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 2.7.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
У 2.7.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.7.12	соблюдать выход при порционировании
У 2.7.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.7.14	охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 2.7.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.7.16	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.7.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 2.7.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
У 2.7.19	владеть профессиональной терминологией
У 2.7.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
У 2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. Кролика
У 2.8.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи

У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
У 2.8.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 2.8.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
У 2.8.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: –варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; –варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; –припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; –жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; –жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; –жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности; –жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; –жарить пластованные тушки птицы под прессом; –жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; –тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; –запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; –бланшировать, отваривать мясные продукты
У 2.8.08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса
У 2.8.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 2.8.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос
У 2.8.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 2.8.12	соблюдать выход при порционировании

	У 2.8.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	У 2.8.14	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 2.8.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	У 2.8.16	разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.8.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 2.8.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	У 2.8.19	владеть профессиональной терминологией
	У 2.8.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
Знать	З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 2.1.03	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 2.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 2.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
	З 2.1.06	нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 2.1.07	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 2.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	З 2.1.09	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	З 2.1.10	правила утилизации отходов
	З 2.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
	З 2.1.12	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

3 2.1.13	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 2.1.14	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 2.1.15	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
3 2.1.16	правила оформления заявок на склад
3 2.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
3 2.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров
3 2.2.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.2.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
3 2.2.05	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
3 2.2.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
3 2.2.07	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
3 2.2.08	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров
3 2.2.09	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
3 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
3 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
3 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов, отваров
3 2.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
3 2.3.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.3.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
3 2.3.05	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных



3 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
3 2.3.07	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи
3 2.3.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 2.3.09	методы сервировки и подачи, температура подачи супов
3 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов
3 2.3.11	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 2.3. 12	правила, техника общения с потребителями
3 2.3. 13	базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
3 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.4.05	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
3 2.4.06	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
3 2.4.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
3 2.4.08	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
3 2.4.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
3 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
3 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
3 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
3 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
3 2.4.14	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
3 2.4.15	техника порционирования, варианты подачи соусов
3 2.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов

3 2.4.17	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
3 2.4.18	температура подачи соусов
3 2.4.19	требования к безопасности хранения готовых соусов
3 2.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
3 2.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.5.05	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
3 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 2.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов
3 2.5.08	органолептические способы определения готовности
3 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами
3 2.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 2.5.11	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
3 2.5.12	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 2.5.13	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
3 2.5.14	органолептические способы определения готовности
3 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами
3 2.5.16	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 2.5.17	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
3 2.5.18	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных

3 2.5.19	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
3 2.5.20	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
3 2.5.21	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
3 2.5.22	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты
3 2.5.23	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 2.5.24	правила, техника общения с потребителями
3 2.5.25	базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
3 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
3 2.6.08	органолептические способы определения готовности
3 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости
3 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
3 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
3 2.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
3 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
3 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос

3 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.6.18	техника общения, ориентированная на потребителя
3 2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 2.7.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.7.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.7.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
3 2.7.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 2.7.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству
3 2.7.08	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.7.09	органолептические способы определения готовности
3 2.7.10	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
3 2.7.11	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 2.7.12	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
3 2.7.13	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 2.7.14	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 2.7.15	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 2.7.16	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 2.7.17	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
3 2.7.18	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос

3 2.7.19	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 2.7.20	правила, техника общения с потребителями
3 2.7.21	базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
3 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.8.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
3 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 2.8.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
3 2.8.08	органолептические способы определения готовности
3 2.8.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
3 2.8.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи
3 2.8.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 2.8.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
3 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
3 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

	3 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
	3 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
	3 2.8.18	правила, техника общения с потребителями
	3 2.8.19	базовый словарный запас на иностранном языке

### **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов **644**

в том числе в форме практической подготовки **396**

Из них на освоение МДК **242**

в том числе самостоятельная работа **10**

практики, в том числе учебная **144**

производственная **252**

Промежуточная аттестация **18**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. Час.						
				Всего ак. Час	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>62</b>	18	<b>46</b>	<b>18</b>	4	6	6	-	-
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих бд.д, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	62	<b>162</b>	<b>62</b>	6	6	6	-	-

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Учебная практика	144	144						144	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Производственная практика	252	252							252
	Промежуточная аттестация	12								
	Экзамен по модулю	6								
	<b>Всего:</b>	<b>644</b>	<b>496</b>	<b>208</b>	<b>80</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>144</b>	<b>252</b>

### Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72 / 16		



<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>72 / 16</b>		
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 3 2.1.01 – 3 2.1.17  Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 3 2.2.01 – 3 2.2.12
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.  2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.  3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</b>	<b>Содержание</b>	14	КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 3 2.3.01 – 3 2.3.13  Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 3 2.4.01 – 3 2.4.19
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос			
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		Н 2.5.01 –

	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2		Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2		Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	12		Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос			
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2		Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 –
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		

<b>Тема 1.4.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>Содержание</b>			Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	16		
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос			
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6		
Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2			
Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2			
Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2			

<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b>				
<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>		
Консультации		4		
Промежуточная аттестация		6		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>44/12</b>		
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>44/12</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	<b>6</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 3 2.1.01 – 3 2.1.17
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров			

	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10  КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 3 2.2.01 – 3 2.2.12
<b>Тема 2.2.</b>  <b>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	10		Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 3 2.3.01 – 3 2.3.13
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов			Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 3 2.4.01 – 3 2.4.19
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам			Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 3 2.5.01 – 3 2.5.25
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса			Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 3 2.6.01 –
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями			
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		У 2.6.01 – У 2.6.21 3 2.6.01 –
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4		

<b>Тема 2.3.</b>  <b>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> . Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	10		3 2.6.18
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			4
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4		
	<b>Тема 2.4.</b>  <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</b>	<b>Содержание</b> 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		10
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4			
Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4			

				Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 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.		6		

Консультации		2		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>24 / 2</b>		
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<b>24 / 2</b>		
<b>Тема 3.1</b> <b>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</b>	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 3 2.1.01 – 3 2.1.17
<b>Тема 3.2.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b> 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных 6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства 7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки	6	КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 3 2.2.01 – 3 2.2.12  Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 3 2.3.01 – 3 2.3.13  Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 3 2.4.01 – 3 2.4.19  Н 2.5.01 –



	соусами2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.			Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	Лабораторная работа 4. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	2		
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>			Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18
<b>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</b>	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	4		
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание</b>			Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21  Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19  Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 –
<b>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</b>	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических горячих соусов	2		

				Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		6		

<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Консультации		2		
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>48 / 20</b>		
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<b>48 / 20</b>		
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p> <p>3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов</p>	22	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10</p> <p>КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5</p>	<p>Н 2.1.01 –</p> <p>Н 2.1.02</p> <p>У 2.1.01 –</p> <p>У 2.1.13</p> <p>3 2.1.01 –</p> <p>3 2.1.17</p> <p>Н 2.2.01</p> <p>У 2.2.01 –</p> <p>У 2.2.11</p> <p>3 2.2.01 –</p> <p>3 2.2.12</p> <p>Н 2.3.01 –</p> <p>Н 2.3.02</p> <p>У 2.3.01 –</p>

	<p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p> <p>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования</p>			<p>У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13</p> <p>Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>		<p>Н 2.5.01 – Н 2.5.02</p>
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4		<p>У 2.5.01 – У 2.5.24</p>
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4		<p>З 2.5.01 – З 2.5.25</p>
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4		
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>			<p>Н 2.6.01 – Н 2.6.03</p>
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</b>	<p>1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.</p> <p>2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p>	16		<p>У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18</p> <p>Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21</p> <p>Н 2.8.01 –</p>

<p>4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>			<p>Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03</p>
<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p>8</p>		
<p>Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых</p>	<p>4</p>		<p>Уо 04.01 – Уо 04.02</p>
<p>Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	<p>4</p>		<p>Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 –</p>

				3о 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 3о 09.01 – 3о 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 3о 10.01 – 3о 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4:</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.		8		
Консультации		2		
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>28 / 10</b>		
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<b>28 / 10</b>		
<b>Тема 5.1.</b>  <b>Приготовление, подготовка к</b>	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в	10	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 3 2.1.01 –

реализации блюд из яиц, творога, сыра	соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	3 2.1.17 Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра		КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	3 2.2.01 – 3 2.2.12
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 3 2.3.01 – 3 2.3.13
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения			Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 3 2.4.01 – 3 2.4.19
6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения			Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 3 2.5.01 – 3 2.5.25	
7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования				
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>			
Практическое занятие 1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	4		Н 2.6.01 – Н 2.6.03	
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</b>	<p>1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</p> <p>4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p> <p>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	10	<p>У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18</p> <p>Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21</p> <p>Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 –</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6	
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6	



				Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5:</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		

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Консультации		2		
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>42 / 16</b>		
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>42 / 16</b>		
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Содержание</b>	6	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 3 2.1.01 – 3 2.1.17  Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 3 2.2.01 – 3 2.2.12
<b>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.  3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа			
<b>Тема 6.2.</b>	<b>Содержание</b>	28	КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 3 2.3.01 – 3 2.3.13  Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 3 2.4.01 –
<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты			

оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.			3 2.4.19 Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 3 2.5.01 – 3 2.5.25
4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.			
5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования			
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>		Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 3 2.6.01 – 3 2.6.18
Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6		
Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6		
Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		4	Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 3 2.7.01 – 3 2.7.21  Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 3 2.8.01 – 3 2.8.19  Уо 01.01 – Уо 01.09

				3o 01.01 – 3o 01.06 Yo 02.01 – Yo 02.07 3o 02.01 – 3o 02.03 Yo 03.01 – Yo 03.03 3o 03.01 – 3o 03.03 Yo 04.01 – Yo 04.02 3o 04.01 – 3o 04.02 Yo 05.01 3o 05.01 – 3o 05.02 Yo 06.01 – Yo 06.02 3o 06.01 – 3o 06.03 Yo 07.01 – Yo 07.02 3o 07.01 – 3o 07.03 Yo 09.01 – Yo 09.02 3o 09.01 – 3o 09.02 Yo 10.01 – Yo 10.05 3o 10.01 –
--	--	--	--	--

				Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6:</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		8		
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		60 / 18		
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		60 / 18		
<b>Тема 7.1.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b>	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	8	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Н 2.1.01 –
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями			Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 3 2.1.01 – 3 2.1.17
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11
<b>Тема 7.2.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление и подготовка к</b>	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару,	20	КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	3 2.2.01 – 3 2.2.12

реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<p>припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>			<p>Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13</p> <p>Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19</p> <p>Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	12		
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6		<p>Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18</p>
	Лабораторное занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6		
	<b>Тема 7.3.</b>	<b>Содержание</b>		
<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из</b>	<p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p>	14	<p>Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20</p>	

домашней птицы, дичи, кролика	<p>2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>			<p>З 2.7.01 – З 2.7.21</p> <p>Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		<p>Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 –</p>
	Лабораторное занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6		

				Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 7:</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.		10		
Консультации		2		
Промежуточная аттестация		6		
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>  <b>Виды работ:</b>		144	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4,	Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 –



<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.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		<p>ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</p>	<p>У 2.1.13 З 2.1.01 – З 2.1.17</p> <p>Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 З 2.2.01 – З 2.2.12</p> <p>Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13</p> <p>Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19</p> <p>Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25</p> <p>Н 2.6.01 – Н 2.6.03</p>
--	--	---	--

<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			<p>У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18</p> <p>Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21</p> <p>Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19</p>
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p>252</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4,  ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</p>	<p>Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 З 2.1.01 – З 2.1.17</p> <p>Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 З 2.2.01 – З 2.2.12</p> <p>Н 2.3.01 –</p>

<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			<p>Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13</p> <p>Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19</p> <p>Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25</p> <p>Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18</p> <p>Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21</p>
---	--	--	--

			Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>644</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Организации хранения и контроля запасов и сырья/ Организации обслуживания в общественном питании/ Организации обслуживания/ Культуры профессионального общения», «Технологии кулинарного производства/ Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства/ Технического оснащения и организации рабочего места/ Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», оснащенных оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Поварского дела», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### Информационное обеспечение реализации программы

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

#### Основные печатные издания

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.: Стандартиформ, 2020. – III, 10 с.
9. 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, 2019.- 544с.
10. 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, 2019.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб./ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 128 с.
24. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
25. 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», 2019. – 432 с.

## Основные электронные издания

6. 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.
7. 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).
8. 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
9. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
10. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

## Дополнительные источники (при необходимости)

2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
1. Производственное обучение профессии "Повар", В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей. Круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для НПО./ В.П. Андросов и др.- М.: Академия 2007
2. Плакаты: Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: иллюстрированное учеб. Пособие для НПО. Сост. В.П. Андросов и др. --16 плакатов.--М.-Академия, 2012
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие для СПО.-3-е изд.-Ростов на Д.-Феникс, 2012
4. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум.-М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2009
5. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для НПО.-М.: Академия, 2014.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> </ul>	<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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<i>учебной и производственной практикам</i>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</li> </ul> </li> </ul>	

<p>изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

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

социального и культурного контекста		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>283</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>297</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>310</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>313</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

#### Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### Перечень профессиональных компетенций



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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н 3.2.01	приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче
	Н 3.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента
	Н 3.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 3.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	Н 3.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Н 3.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	

	Н 3.5.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 3.6.01	приготовление, творческое оформления и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	Н 3.6.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования
	У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
	У 3.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
	У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
	У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов

У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок
У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
У 3.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок
У 3.2.08	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей
У 3.2.09	смешивать и настаивать растительные масла с пряностями
У 3.2.10	тереть хрен на терке и заливать кипятком
У 3.2.11	растирать горчичный порошок с пряным отваром
У 3.2.12	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез
У 3.2.13	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного
У 3.2.14	доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки
У 3.2.15	готовить производные соуса майонез
У 3.2.16	корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов
У 3.2.17	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок
У 3.2.18	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
У 3.2.19	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты
У 3.2.20	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
У 3.2.21	определять степень готовности соусов
У 3.2.22	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
У 3.2.23	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 3.2.24	соблюдать выход соусов при порционировании
У 3.2.25	выдерживать температуру подачи

У 3.2.26	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.2.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
У 3.2.28	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
У 3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
У 3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.3.06	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
У 3.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
У 3.3.08	нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом
У 3.3.09	замачивать сушеную морскую капусту для набухания
У 3.3.10	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
У 3.3.11	выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов
У 3.3.12	прослаивать компоненты салата
У 3.3.13	смешивать различные ингредиенты салатов
У 3.3.14	заправлять салаты заправками
У 3.3.15	доводить салаты до вкуса
У 3.3.16	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 3.3.17	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов
У 3.3.18	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 3.3.19	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 3.3.20	соблюдать выход при порционировании
У 3.3.21	выдерживать температуру подачи салатов
У 3.3.22	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.3.23	рассчитывать стоимость
У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией
У 3.3.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов

У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
У 3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
У 3.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.4.06	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
У 3.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
У 3.4.08	нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом
У 3.4.09	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь
У 3.4.10	готовить квашеную капусту
У 3.4.11	мариновать овощи, репчатый лук, грибы
У 3.4.12	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр
У 3.4.13	охлаждать готовые блюда из различных продуктов
У 3.4.14	фаршировать куриные и перепелиные яйца
У 3.4.15	фаршировать шляпки грибов
У 3.4.16	подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без
У 3.4.17	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции
У 3.4.18	вырезать украшения из овощей, грибов
У 3.4.19	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования
У 3.4.20	доводить до вкуса
У 3.4.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 3.4.22	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
У 3.4.23	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
У 3.4.24	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 3.4.25	соблюдать выход при порционировании
У 3.4.26	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
У 3.4.27	хранить бутерброды, холодные закуски
У 3.4.28	с учетом требований к безопасности готовой продукции

У 3.4.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 3.4.30	рассчитывать стоимость
У 3.4.31	владеть профессиональной терминологией
У 3.4.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
У 3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
У 3.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
У 3.5.08	охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности
У 3.5.09	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере
У 3.5.10	замачивать желатин, готовить рыбное желе
У 3.5.11	украшать и заливать рыбные продукты порциями
У 3.5.12	вынимать рыбное желе из форм
У 3.5.13	доводить до вкуса
У 3.5.14	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
У 3.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 3.5.16	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.17	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
У 3.5.18	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 3.5.19	соблюдать выход при порционировании

У 3.5.20	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.21	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 3.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 3.5.23	рассчитывать стоимость
У 3.5.24	владеть профессиональной терминологией
У 3.5.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления
У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
У 3.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
У 3.6.08	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности
У 3.6.09	порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь
У 3.6.10	снимать кожу с отварного языка
У 3.6.11	нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере
У 3.6.12	замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе
У 3.6.13	украшать и заливать мясные продукты порциями
У 3.6.14	вынимать готовое желе из форм
У 3.6.15	доводить до вкуса
У 3.6.16	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
У 3.6.17	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
У 3.6.18	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

	У 3.6.19	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 3.6.20	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	У 3.6.21	соблюдать выход при порционировании
	У 3.6.22	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	У 3.6.23	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 3.6.24	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.6.25	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 3.6.26	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
	У 3.6.27	владеть профессиональной терминологией
	У 3.6.28	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
Знать	З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 3.1.03	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 3.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	З 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	З 3.1.09	правила утилизации отходов



3 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
3 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
3 3.1.15	правила оформления заявок на склад
3 3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
3 3.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.2.04	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; –методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
3 3.2.05	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
3 3.2.06	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
3 3.2.07	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
3 3.2.08	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок
3 3.2.09	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
3 3.2.10	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
3 3.2.11	техника порционирования, варианты подачи соусов
3 3.2.12	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
3 3.2.13	температура подачи соусов
3 3.2.14	правила хранения готовых соусов
3 3.2.15	требования к безопасности хранения готовых соусов
3 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

3 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
3 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
3 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов
3 3.3.08	органолептические способы определения готовности
3 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат
3 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи
3 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
3 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента
3 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента
3 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос
3 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 3.3.18	правила, техника общения с потребителями
3 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
3 3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
3 3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.4.05	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
3 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 3.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
3 3.4.08	органолептические способы определения готовности

3 3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
3 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи
3 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
3 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности
3 3.4.15	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
3 3.4.16	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
3 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
3 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 3.4.19	правила, техника общения с потребителями
3 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке
3 3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
3 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
3 3.5.08	органолептические способы определения готовности
3 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами

3 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
3 3.5.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
3 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
3 3.5.17	правила, техника общения с потребителями
3 3.5.18	базовый словарный запас на иностранном языке
3 3.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
3 3.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 3.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.6.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
3 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 3.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
3 3.6.08	органолептические способы определения готовности
3 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
3 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи

3 3.6.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 3.6.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
3 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
3 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
3 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
3 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 3.6.18	правила, техника общения с потребителями
3 3.6.19	базовый словарный запас на иностранном языке

### Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **507**

в том числе в форме практической подготовки **288**

Из них на освоение МДК **213**

в том числе самостоятельная работа **8**

практики, в том числе учебная **108**

производственная **180**

Промежуточная аттестация **18**

Экзамен по модулю **6**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>87</b>	30	<b>73</b>	<b>30</b>	4	4	6	-	-
ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	126	50	<b>112</b>	<b>50</b>	4	4	6	-	-
ПК 3.1, ПК 3.2,	Учебная практика	<b>108</b>	108	-	-	-	-	-	<b>108</b>	-

ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6										
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6	Производственная практика	<b>180</b>	<b>180</b>	-	-	-	-	-	-	<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>						6		
	Экзамен по модулю	<b>6</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>507</b>	<b>288</b>	<b>185</b>	<b>80</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<sup>12</sup>	<b>108</b>	<b>180</b>

**Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, acad. ч / в том числе в форме практической подготовки, acad. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>55 / 10</b>		
<b>МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>55 / 10</b>		
<b>Тема 1.1.</b>  <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>  1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	12	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6,  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10  КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15  Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15
<b>Тема 1.2.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по</b>	<b>Содержание</b>  1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и		20	



<p><b>приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<p>техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p> <p>3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</p> <p>4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>			<p>Н 3.3.02 У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 – З 3.3.19</p> <p>Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20</p> <p>Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18</p> <p>Н 3.6.01 – Н 3.6.02 У 3.6.01 – У 3.6.28 З 3.6.01 – З 3.6.19</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06</p>
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>10</b>		
	<p><b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок</p>	2		
	<p><b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.</p>	4		
	<p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной</p>	4		

	<p>эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения</p>			<p>Уо 02.01 –  Уо 02.07  Зо 02.01 –  Зо 02.03  Уо 03.01 –  Уо 03.03  Зо 03.01 –  Зо 03.03  Уо 04.01 –  Уо 04.02  Зо 04.01 –  Зо 04.02  Уо 05.01  Зо 05.01 –  Зо 05.02  Уо 06.01 –  Уо 06.02  Зо 06.01 –  Зо 06.03  Уо 07.01 –  Уо 07.02  Зо 07.01 –  Зо 07.03  Уо 09.01 –  Уо 09.02  Зо 09.01 –  Зо 09.02  Уо 10.01 –  Уо 10.05  Зо 10.01 –  Зо 10.05</p>
--	---	--	--	---

<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>			
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.		9	
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Консультации		4	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>122 / 36</b>	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>122 / 36</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	12	

<p><b>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</b></p>	<p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</p> <p>2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)</p> <p>3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>		<p>ПК 3.1, ПК 3.2,  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10</p> <p>КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5</p>	<p>Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15</p> <p>Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 –</p>
<p><b>Тема 2.2.</b></p> <p><b>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</b></p> <p><b>Тема 2.3.</b></p> <p><b>Приготовление, подготовка к реализации</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p>	<p>26</p>		

<b>бутербродов, холодных закусок</b>	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.					
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира					
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>12</i>				
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	<i>6</i>				
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	<i>6</i>				
	<b>Содержание</b>					
1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	<i>16</i>					
2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.						
3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.						
					Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05	

	<p>4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	<b>Лабораторная работа 3-4.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6		
<p><b>Тема 2.4.</b></p> <p><b>Приготовление, подготовка к реализации холодных</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p>	38		

<b>блюды из рыбы, мяса, птицы</b>	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки			
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)			
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд			
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18</b>		
<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6			
<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6			
<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6			
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.</b>				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	<b>16</b>			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				

<p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Консультации	8		
Промежуточная аттестация	6		
<p><b>Учебная практика по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	108	<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6</p>	<p>Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15</p> <p>Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15</p> <p>Н 3.3.01 – Н 3.3.02 У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 –</p>



<p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			<p>З 3.3.19</p> <p>Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20</p> <p>Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18</p> <p>Н 3.6.01 – Н 3.6.02 У 3.6.01 – У 3.6.28 З 3.6.01 – З 3.6.19</p>
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование,</p>	<p><i>180</i></p>	<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,  ПК 3.5, ПК 3.6</p>	<p>Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15</p> <p>Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15</p> <p>Н 3.3.01 –</p>

<p>взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>			<p>Н 3.3.02 У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 – З 3.3.19</p> <p>Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20</p> <p>Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18</p> <p>Н 3.6.01 – Н 3.6.02 У 3.6.01 – У 3.6.28 З 3.6.01 – З 3.6.19</p>
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>507</b>		

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

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Организации хранения и контроля запасов и сырья/ Организации обслуживания в общественном питании/ Организации обслуживания/ Культуры профессионального общения», «Технологии кулинарного производства/ Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства/ Технического оснащения и организации рабочего места/ Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», оснащенных оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Поварского дела», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **Основные печатные издания**

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. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с
10. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
14. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
16. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2017. – 512 с.
18. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с
19. 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», 2018. – 432 с.

### **Основные электронные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.

4. 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).
5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Производственное обучение профессии "Повар", В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей. Круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для НПО./ В.П. Андросов и др.-М.: Академия 2007
3. Плакаты: Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: иллюстрированное учеб. Пособие для НПО. Сост. В.П. Андросов и др. -- 16 плакатов.--М.-Академия, 2012
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие для СПО.-3-е изд.-Ростов на Д.-Феникс, 2012
5. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум.-М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2009
6. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для НПО.-М.: Академия, 2014.

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<i>учебной и производственной практикам</i>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде</li> </ul> </li> </ul>	

<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  <b>ПК 3.6.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
---	---	--



<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

коллегами, руководством, клиентами		
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> </ul>	

	<p>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>321</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>332</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>347</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>350</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 4.1.02	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н 4.2.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов
	Н 4.2.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов
	Н 4.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков
	Н 4.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков
	Н 4.5.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
	У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	У 4.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 4.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
	У 4.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования



У 4.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
У 4.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 4.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
У 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
У 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
У 4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
У 4.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
У 4.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
У 4.2.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы
У 4.2.08	хранить, использовать готовые виды теста
У 4.2.09	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
У 4.2.10	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине

У 4.2.11	запекать фрукты
У 4.2.12	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
У 4.2.13	подготавливать желатин, агар-агар
У 4.2.14	готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки
У 4.2.15	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
У 4.2.16	использовать и выпекать различные виды готового теста
У 4.2.17	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов
У 4.2.18	доводить до вкуса
У 4.2.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 4.2.20	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.2.21	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 4.2.22	соблюдать выход при порционировании
У 4.2.23	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
У 4.2.24	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 4.2.25	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 4.2.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 4.2.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
У 4.2.28	владеть профессиональной терминологией
У 4.2.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
У 4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
У 4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
У 4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

У 4.3.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
У 4.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
У 4.3.08	готовить сладкие соусы
У 4.3.09	хранить, использовать готовые виды теста
У 4.3.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
У 4.3.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине
У 4.3.12	запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках
У 4.3.13	жарить фрукты основным способом и на гриле
У 4.3.14	проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
У 4.3.15	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
У 4.3.16	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки
У 4.3.17	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
У 4.3.18	использовать и выпекать различные виды готового теста
У 4.3.19	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов
У 4.3.20	доводить до вкуса
У 4.3.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 4.3.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 4.3.23	проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.3.24	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 4.3.25	соблюдать выход при порционировании
У 4.3.26	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов
У 4.3.27	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 4.3.28	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 4.3.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 4.3.30	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
У 4.3.31	владеть профессиональной терминологией

У 4.3.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
У 4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 4.4.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
У 4.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.4.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
У 4.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
У 4.4.08	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод
У 4.4.09	смешивать различные соки с другими ингредиентам
У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами
У 4.4.11	готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки
У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства
У 4.4.13	готовить лимонады
У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки
У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде
У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков
У 4.4.17	определять степень готовности напитков
У 4.4.18	доводить их до вкуса
У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
У 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
У 4.4.21	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.4.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 4.4.23	соблюдать выход при порционировании
У 4.4.24	выдерживать температуру подачи холодных напитков
У 4.4.25	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
У 4.4.28	владеть профессиональной терминологией
У 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
У 4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 4.5.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
У 4.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
У 4.5.08	заваривать чай
У 4.5.09	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины
У 4.5.10	готовить кофе на песке
У 4.5.11	обжаривать зерна кофе
У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад
У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки
У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков
У 4.5.15	определять степень готовности напитков
У 4.5.16	доводить их до вкуса
У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
У 4.5.19	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 4.5.21	соблюдать выход при порционировании
У 4.5.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков
У 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
У 4.5.25	владеть профессиональной терминологией

	У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
Знать	З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	З 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	З 4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	З 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	З 4.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	З 4.1.09	правила утилизации отходов
	З 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
	З 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	З 4.1.12	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	З 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	З 4.1.14	правила оформления заявок на склад
	З 4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	З 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	З 4.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
З 4.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
З 4.2.05	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	

3 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 4.2.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
3 4.2.08	органолептические способы определения готовности
3 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
3 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.2.14	правила общения с потребителями
3 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке
3 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя
3 4.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов
3 4.3.08	органолептические способы определения готовности
3 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
3 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке

3 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя
3 4.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
3 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
3 4.4.08	органолептические способы определения готовности
3 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
3 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
3 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
3 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
3 4.4.15	правила, техника общения с потребителями
3 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке
3 4.5. 01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 4.5. 02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
3 4.5. 03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 4.5. 04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 4.5. 05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 4.5. 06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 4.5. 07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков
3 4.5. 08	органолептические способы определения готовности
3 4.5. 09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов



	3 4.5. 10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
	3 4.5. 11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 4.5. 12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента
	3 4.5. 13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
	3 4.5. 14	правила расчета с потребителями
	3 4.5. 15	базовый словарный запас на иностранном языке
	3 4.5. 16	техника общения, ориентированная на потребителя

### **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов **498**

в том числе в форме практической подготовки 288

Из них на освоение МДК 204

в том числе самостоятельная работа 12

практики, в том числе учебная 108

производственная 180

Промежуточная аттестация 12

Экзамен по модулю 6

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>75</b>	20	<b>68</b>	<b>20</b>	4	3	-	-	-
ПК 4.2, ПК 4.3, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	129	48	<b>108</b>	<b>48</b>	8	7	6	-	-
ПК 4.1, ПК 4.2,	Учебная практика	<b>108</b>	108						<b>108</b>	

ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5										
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Производственная практика	<b>180</b>	180							<b>180</b>
	Экзамен по модулю	<b>6</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>498</b>	<b>288</b>	<b>176</b>	<b>68</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

### Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		52 / 8		
<b>МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		52 / 8		
<b>Тема 1.1.</b>  <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>  1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.  2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.  3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	12	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14  Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16
<b>Тема 1.2.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,</b>	<b>Содержание</b>  1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	28		

хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p>весомизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>			<p>Н 4.3.01 –</p> <p>Н 4.3.02</p> <p>У 4.3.01 –</p> <p>У 4.3.32</p> <p>З 4.3.01 –</p> <p>З 4.3.15</p> <p>Н 4.4.01 –</p> <p>Н 4.4.02</p> <p>У 4.4.01 –</p> <p>У 4.4.29</p> <p>З 4.4.01 –</p> <p>З 4.4.16</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8		
	<p><b>Практическое занятие 1-2.</b></p> <p>1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.</p>	4		<p>Н 4.5.01 –</p> <p>Н 4.5.02</p> <p>У 4.5.01 –</p> <p>У 4.5.26</p> <p>З 4.5.01 –</p> <p>З 4.5.16</p>
	<p><b>Практическое занятие 3-4.</b></p> <p>3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десладких блюд, напитков</p>	4		<p>Уо 01.01 –</p> <p>Уо 01.09</p> <p>Зо 01.01 –</p> <p>Зо 01.06</p> <p>Уо 02.01 –</p> <p>Уо 02.07</p> <p>Зо 02.01 –</p> <p>Зо 02.03</p> <p>Уо 03.01 –</p> <p>Уо 03.03</p>

				3o 03.01 – 3o 03.03 Уo 04.01 – Уo 04.02 3o 04.01 – 3o 04.02 Уo 05.01 3o 05.01 – 3o 05.02 Уo 06.01 – Уo 06.02 3o 06.01 – 3o 06.03 Уo 07.01 – Уo 07.02 3o 07.01 – 3o 07.03 Уo 09.01 – Уo 09.02 3o 09.01 – 3o 09.02 Уo 10.01 – Уo 10.05 3o 10.01 – 3o 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		10		

<p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Консультации		2		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>72 / 24</b>		
<b>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>72 / 24</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	22		

<p><b>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд</p> <p>5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		<p>ПК 4.2, ПК 4.3, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</p> <p>КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5</p>	<p>Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16</p> <p>Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15</p> <p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02</p>
--	--	--	--	--



	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>		Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4		
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</b>	<b>Содержание</b>  1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.  2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).  3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	34		

	<p>4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>16</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие 5.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд</p>	<p>4</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)</p>	<p>6</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.</p>	<p>6</p>		
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</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>		<p>12</p>		

Консультации		4		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>48 / 12</b>		
<b>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>48 / 12</b>		
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	12	ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 З 4.4.01 – З 4.4.16  Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 З 4.5.01 – З 4.5.16  Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 –
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4		

	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4		Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание</b>			Зо 03.01 – Зо 03.03
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	16	Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8		Зо 10.01 – Зо 10.05
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2		
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	6		

<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</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 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. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	10		
Консультации	4		
Промежуточная аттестация	6		
<p><b>Учебная практика по ПМ 04.</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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> </ol>	108	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14  Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16  Н 4.3.01 –

<p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</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. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>			<p>Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15</p> <p>Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 З 4.4.01 – З 4.4.16</p> <p>Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 З 4.5.01 – З 4.5.16</p>
---	--	--	---

<p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p><b>Производственная практика по ПМ 04.</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p><b>180</b></p>	<p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5</p>	<p>Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14</p> <p>Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16</p> <p>Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 –</p>

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.			У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.			Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 З 4.4.01 – З 4.4.16
6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.			Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 З 4.5.01 – З 4.5.16
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.			
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).			
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>498</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты «Технологии кондитерского производства/ Технологии приготовления мучных кондитерских изделий/ Физиологии питания, санитарии и гигиены/ Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий/ Технологического оборудования хлебопекарного производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Организации хранения и контроля запасов и сырья/ Организации обслуживания в общественном питании/ Организации обслуживания/ Культуры профессионального общения», «Технологии кулинарного производства/ Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства/ Технического оснащения и организации рабочего места/ Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оборудованные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Поварского дела», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **Основные печатные издания**

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.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с
10. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
14. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
16. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
18. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с
19. 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», 2018. – 432 с.

### **Основные электронные издания**

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.
4. 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).
5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники (при необходимости)**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Производственное обучение профессии "Повар", В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей. Круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для НПО./ В.П. Андросов и др.-М.: Академия 2007
3. Плакаты: Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: иллюстрированное учеб. Пособие для НПО. Сост. В.П. Андросов и др. --16 плакатов.--М.-Академия, 2012
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие для СПО.-3-е изд.-Ростов на Д.-Феникс, 2012
5. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум.-М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2009
6. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для НПО.-М.: Академия, 2014.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</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 зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p>	

<p>напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи;</p> <p>аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/ сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p>	
---	--	--

	соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	

<p>коллегами, руководством, клиентами</p>		
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>357</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>367</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>388</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>392</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

#### Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 5</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.1.</b>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 5.2.</b>	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПК 5.3.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.4.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.5.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 5.1.02	подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	Н 5.2.01	приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов
	Н 5.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	Н 5.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 5.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
	Н 5.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 5.5.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 5.5.02	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.03	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
	Н 5.5.05	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
	У 5.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 5.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты

У 5.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
У 5.1.08	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков
У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе
У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 5.1.13	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
У 5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отлепочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок
У 5.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отлепочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
У 5.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 5.2.06	использовать региональные продукты для приготовления отлепочных полуфабрикатов
У 5.2.07	хранить, подготавливать отлепочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки
У 5.2.08	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отлепочных полуфабрикатов
У 5.2.09	готовить желе
У 5.2.10	хранить, подготавливать отлепочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки
У 5.2.11	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения
У 5.2.12	варить сахарный сироп для промочки изделий

У 5.2.13	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.)
У 5.2.14	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража
У 5.2.15	готовить жженый сахар
У 5.2.16	готовить посыпки;
У 5.2.17	готовить помаду, глазури;
У 5.2.18	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 5.2.19	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов
У 5.2.20	доводить до вкуса, требуемой консистенции
У 5.2.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 5.2.22	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения
У 5.2.23	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 5.2.24	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
У 5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 5.3.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
У 5.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
У 5.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 5.3.06	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
У 5.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
У 5.3.08	подготавливать продукты
У 5.3.09	замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования
У 5.3.10	подготавливать начинки, фарши
У 5.3.11	подготавливать отделочные полуфабрикаты
У 5.3.12	прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования

У 5.3.13	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба
У 5.3.14	проводить оформление хлебобулочных изделий
У 5.3.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 5.3.16	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
У 5.3.17	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 5.3.18	соблюдать выход при порционировании
У 5.3.19	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 5.3.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
У 5.3.21	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
У 5.3.22	владеть профессиональной терминологией
У 5.3.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
У 5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 5.4.06	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
У 5.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
У 5.4.08	подготавливать продукты
У 5.4.09	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования
У 5.4.10	подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
У 5.4.11	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий
У 5.4.12	проводить оформление мучных кондитерских изделий
У 5.4.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления



У 5.4.14	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
У 5.4.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 5.4.16	соблюдать выход при порционировании
У 5.4.17	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 5.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
У 5.4.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
У 5.4.20	владеть профессиональной терминологией
У 5.4.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
У 5.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 5.5.06	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
У 5.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания
У 5.5.08	подготавливать продукты
У 5.5.09	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования
У 5.5.10	подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты
У 5.5.11	проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката
У 5.5.12	готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 5.5.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 5.5.14	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 5.5.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 5.5.16	соблюдать выход при порционировании

	У 5.5.17	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
	У 5.5.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
	У 5.5.19	рассчитывать стоимость
	У 5.5.20	владеть профессиональной терминологией
	У 5.5.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
Знать	З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 5.1.03	организация работ в кондитерском цехе
	З 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
	З 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	З 5.1.09	правила утилизации отходов
	З 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	З 5.1.15	правила оформления заявок на склад
	З 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов

3 5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
3 5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 5.2.06	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
3 5.2.09	органолептические способы определения готовности
3 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
3 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
3 5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
3 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 5.3.05	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
3 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
3 5.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
3 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных

3 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
3 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
3 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
3 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке
3 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя
3 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 5.4.05	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий
3 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
3 5.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 5.4.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 5.4.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 5.4.14	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
3 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке
3 5.4.16	техника общения, ориентированная на потребителя
3 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

	3 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	3 5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
	3 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
	3 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
	3 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	3 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	3 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	3 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	3 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	3 5.5.15	правила, техника общения с потребителями
	3 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке

### **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов **539**

в том числе в форме практической подготовки **288**

Из них на освоение МДК **245**

в том числе самостоятельная работа **14**

практики, в том числе учебная **108**

производственная **180**

Промежуточная аттестация **18**

Экзамен по модулю **6**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>84</b>	30	<b>68</b>	<b>30</b>	4	6	6	-	-
ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	161	60	<b>135</b>	<b>60</b>	10	10	6	-	-

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Учебная практика	72	72						108	
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Экзамен по модулю	6								
	<b>Всего:</b>	<b>503</b>	<b>252</b>	<b>203</b>	<b>90</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<sup>12</sup>	<b>108</b>	<b>180</b>

### Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38 / 6		
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38 / 6		
Тема 1.1	Содержание			
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5	3 5.1.01 – 3 5.1.16  Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 3 5.2.01 – 3 5.2.12
<p><b>Тема 1.2</b></p> <p><b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.</p>	<p></p> <p><b>4</b></p> <p>2</p> <p>2</p>		<p>Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 3 5.3.01 – 3 5.3.17  Н 5.4.01 – Н 5.4.01 У 5.4.01 – У 5.4.21 3 5.4.01 – 3 5.4.16  Н 5.5.01 – Н5.5.05 У 5.5.01 – У5.5.21 3 5.5.01 – 3 5.5.16</p>
Тема 1.3	Содержание			



<b>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	<p>1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p> <p>2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>3. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p>			<p>Уо 01.01 –</p> <p>Уо 01.09</p> <p>Зо 01.01 –</p> <p>Зо 01.06</p> <p>Уо 02.01 –</p> <p>Уо 02.07</p> <p>Зо 02.01 –</p> <p>Зо 02.03</p> <p>Уо 03.01 –</p> <p>Уо 03.03</p> <p>Зо 03.01 –</p> <p>Зо 03.03</p> <p>Уо 04.01 –</p> <p>Уо 04.02</p> <p>Зо 04.01 –</p> <p>Зо 04.02</p> <p>Уо 05.01</p> <p>Зо 05.01 –</p> <p>Зо 05.02</p> <p>Уо 06.01 –</p> <p>Уо 06.02</p> <p>Зо 06.01 –</p> <p>Зо 06.03</p> <p>Уо 07.01 –</p> <p>Уо 07.02</p> <p>Зо 07.01 –</p> <p>Зо 07.03</p> <p>Уо 09.01 –</p> <p>Уо 09.02</p> <p>Зо 09.01 –</p> <p>Зо 09.02</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2		

				Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>				
<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>		2		
Консультации		4		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>56 / 8</b>		
<b>МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>56 / 8</b>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>			

<b>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</b>	<p>1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</p> <p>2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.</p> <p>3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5</p>	<p>Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 З 5.1.01 – З 5.1.16  Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 З 5.2.01 – З 5.2.12</p>
<p><b>Тема 2.2</b></p> <p><b>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</p> <p>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</p> <p>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p> <p>5. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>	<p>14</p>		<p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 –</p>

	<p>6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от гелирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			<p>Зо 05.02  Уо 06.01 –  Уо 06.02  Зо 06.01 –  Зо 06.03  Уо 07.01 –  Уо 07.02  Зо 07.01 –  Зо 07.03  Уо 09.01 –  Уо 09.02  Зо 09.01 –  Зо 09.02  Уо 10.01 –  Уо 10.05  Зо 10.01 –  Зо 10.05</p>
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>	2		
<b>Приготовление глазури</b>	<p>1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>			
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание</b>	6		
<b>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b>	<p>1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.</p>			

	Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2		
	<b>Практическая занятие 4.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2		
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление сахарной мастики и марципана</b>	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.  2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	4		
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Приготовление посыпок и крошки</b>	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	8		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6		
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	6		
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Отделочные полуфабрикаты</b>	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила	2		

<b>промышленного производства</b>	<p>подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>			
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b>		8		
<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>				
Консультации		6		
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		<b>50 / 8</b>		
<b>МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>50 / 8</b>		
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание</b>	4		
<b>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.</li> </ol>			
			ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 –

	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5	У 5.1.13 3 5.1.01 – 3 5.1.16
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание</b>	4		Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 3 5.2.01 – 3 5.2.12
<b>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</b>	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.			
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>	14		Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 3 5.3.01 – 3 5.3.17  Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02
<b>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</b>	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 3. Особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. 4. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. 5. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. 6. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2		

	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2		Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
<b>Тема 3.4.</b>  <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание</b>	12		
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6		
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста (опарного и безопарного)	6		
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b>		10		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				



<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>				
Консультации		6		
<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>110 / 20</b>		
<b>МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>110 / 20</b>		
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>	20	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5	Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 3 5.1.01 – 3 5.1.16  Н 5.4.01 – Н 5.4.01 У 5.4.01 – У 5.4.21 3 5.4.01 – 3 5.4.16  Уо 01.01 – Уо 01.09
<b>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</b>	<p>1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>			
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>	76		
<b>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного</b>	<p>1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.</p>			

<p><b>теста разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>6. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>7. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного, заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>8. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.</p>			<p>Зо 01.01 –          Зо 01.06          Уо 02.01 –          Уо 02.07          Зо 02.01 –          Зо 02.03          Уо 03.01 –          Уо 03.03          Зо 03.01 –          Зо 03.03          Уо 04.01 –          Уо 04.02          Зо 04.01 –          Зо 04.02          Уо 05.01          Зо 05.01 –          Зо 05.02          Уо 06.01 –          Уо 06.02          Зо 06.01 –          Зо 06.03          Уо 07.01 –          Уо 07.02          Зо 07.01 –          Зо 07.03          Уо 09.01 –          Уо 09.02          Зо 09.01 –          Зо 09.02          Уо 10.01 –</p>
---	---	--	--	---

	<p>Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p> <p>9. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			<p>Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05</p>
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>20</b></p>		
	<p><b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.</p>	<p>4</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p>	<p>4</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.</p>	<p>4</p>		
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</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> </ol>	<p>8</p>		

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</p> <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>				
Консультации		6		
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>48 / 12</b>		
<b>МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>48 / 12</b>		
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Изготовление и оформление пирожных</b>	<p>1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки,</p>	20	<p>ПК 5.1, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК5</p>	<p>Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 3 5.1.01 – 3 5.1.16  Н 5.5.01 – Н5.5.05 У 5.5.01 – У5.5.21 3 5.5.01 – 3 5.5.16</p>

	<p>круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.</p> <p>4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p>7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</p>			<p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 06.01 – Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 07.01 – Уо 07.02 Зо 07.01 – Зо 07.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 –</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6		
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Изготовление и оформление тортов</b>	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	14		

	<p>2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>5. Приготовление миндальных тортов, воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>			<p>Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05</p>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6		
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</b></p>	<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p>	4		

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</p> <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>			
Консультации	4		
Промежуточная аттестация	6		
<p><b>Учебная практика по ПМ 05</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	72	<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5</p>	<p>Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 З 5.1.01 – З 5.1.16</p> <p>Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 З 5.2.01 – З 5.2.12</p> <p>Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 З 5.3.01 – З 5.3.17</p>

<p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			<p>Н 5.4.01 – Н 5.4.01 У 5.4.01 – У 5.4.21 З 5.4.01 – З 5.4.16</p> <p>Н 5.5.01 – Н5.5.05 У 5.5.01 – У5.5.21 З 5.5.01 – З 5.5.16</p>
---	--	--	---



<p><b>Производственная практика по ПМ 05</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной</li> </ol>	<p><i>180</i></p>	<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5</p>	<p>Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 3 5.1.01 – 3 5.1.16</p> <p>Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 3 5.2.01 – 3 5.2.12</p> <p>Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 3 5.3.01 – 3 5.3.17</p> <p>Н 5.4.01 – Н 5.4.01 У 5.4.01 – У 5.4.21 3 5.4.01 – 3 5.4.16</p> <p>Н 5.5.01 – Н5.5.05 У 5.5.01 – У5.5.21 3 5.5.01 – 3 5.5.16</p>
--	-------------------	---	---

терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>503</b>		

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

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

Кабинеты «Технологии кондитерского производства/ Технологии приготовления мучных кондитерских изделий/ Физиологии питания, санитарии и гигиены/ Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий/ Технологического оборудования хлебопекарного производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Организации хранения и контроля запасов и сырья/ Организации обслуживания в общественном питании/ Организации обслуживания/ Культуры профессионального общения», «Технологии кулинарного производства/ Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства/ Технического оснащения и организации рабочего места/ Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства/ Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оборудованные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Поварского дела», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **Основные печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
14. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
16. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
17. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
18. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
23. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
24. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

25. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

26. 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.

### **Основные электронные издания**

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

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

3. 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.

4. 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).

5. 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

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

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

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

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

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

11. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>

12. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

13. <http://andychef.ru/recipes/smith/>

14. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

### **Дополнительные источники**

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
4. Шрамко Е.В.Уроки и техника кондитерского мастерства/ Е.В.Шрамко М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
5. CHEFART. Коллекция лучших рецептов.ост. Федотова Илона/ М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРРГ), 2010. – 1216 с.: ил.
7. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование)

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

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

	<p>–соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>–правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>–точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>–соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	



<p>пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление; цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре;</li> </ul>	
--	---	--

	– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	

<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

