**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**к ПОП-П по профессии  
43.01.09. Повар, кондитер**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

ОГЛАВЛЕНИЕ

[«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 2](#_Toc168223579)

[«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»](#_Toc168223592) 25

[«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 53](#_Toc168223605)

[«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 80](#_Toc168223618)

[«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»](#_Toc168223630) 104

«ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ МИРА И ПРОДУКЦИИ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ» ……………………………………………………………………….. 141

**Приложение 1.1**

**к ПОП-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»

**2023 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**1.1. Область применения программы профессионального модуля**

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментаи соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию  на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения  и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; |
| **уметь** | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| **знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной нагрузки** | **341** |
| **Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **341** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 75 |
| практические занятия | 42 |
| лабораторные занятия | 6 |
| самостоятельная работа | 2 |
| учебная практика | 108 |
| производственная практика | 108 |

**МДК 01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной нагрузки** | **32** |
| **Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **32** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 14 |
| практические занятия | 18 |

**МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной нагрузки** | **91** |
| **Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **91** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 61 |
| практические занятия | 24 |
| лабораторные занятия | 6 |

* 1. **Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | | | | | Самостоя-тельная работа |
| Обучение по МДК, в час. | | | | | | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | | | | | |
| Теорети-  ческое обучение | лабораторные занятия и практические занятия, часов | | Промежуточная аттестация,  часов | | | Консуль-тации | Учебная | Производствен-ная |
| 1 | **2** | **3** | **4** |  | **5** | | **6** | | |  | **7** | **8** | **9** |
| ПК 1.1-1.2  ОК 01-07, ОК 09 | **Раздел модуля 1** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 32 |  | **14** | **18** | |  | | |  |  |  |  |
| ПК 1.2.-1.4  ОК 01-07, 09 | **Раздел модуля 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 103 |  | **61** | **30** | | 6 | | | 4 |  |  | 2 |
| ПК 4.1-4.6 | Учебная и производственная практика | 216 |  |  | | | | | |  | 108 | 108 | - |
|  | **Всего:** | **351** |  | **75** | | **48** | | **6** | **4** | | **108** | **108** | **2** |

* 1. **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) (если предусмотрены) | Объем часов |
| 1 | 2 | 3 |
| ***Раздел модуля 1.***  ***Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*** | | **32** |
| **МДК. 01.01.**  **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | **32** |
| **Тема 1.**  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | *Содержание* | **10** |
| Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.  Последовательность, характеристика этапов. | 2 |
| Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья,  приготовления полуфабрикатов из него. Правила составления заявки на сырье. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **6** |
| **Практическое занятие 1.** Составление заявки на сырье | 2 |
| **Практическое занятие 2.** Ознакомление с ассортиментом и правилами использования  традиционных пряностей, приправ. | 2 |
| **Практическое занятие 3.** Порядок пользования сборником рецептур | 2 |
| **Тема 2.**  Организация и техническое оснащение работ по | *Содержание* | **8** |
| Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| обработке овощей и грибов | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.  Организация хранения обработанных овощей и грибов. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **4** |
| **Практическое занятие 4.** Тренинг по организации рабочего места повара по  обработке, нарезке овощей и грибов | 2 |
| **Практическое занятие 5.** Ознакомление с механическим оборудованием для  обработки, нарезки овощей и грибов | 2 |
| **Тема 3.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из  них | *Содержание* | **4** |
| Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря для их обработки. Организация хранения обработанной рыбы. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **2** |
| **Практическое занятие 6.** Ознакомление с механическим оборудованием для обработки рыбы. | 2 |
| **Тема 4.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления | *Содержание* | **10** |
| Организация процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.  Санитарно-гигиенические требования и организация их хранения. | 2 |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **6** |
| **Практическое занятие 7*.*** Ознакомление с инструментами, инвентарём для обработки  мясного сырья. | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| полуфабрикатов из них | **Практическое занятие 8.** Ознакомление с механическим оборудованием для  обработки мяса, мясопродуктов, птицы. Мясорубка. | 2 |
| **Практическое занятие 9.** Ознакомление с механическим оборудованием для  обработки мяса, мясопродуктов, птицы. Мясорыхлитель. | 2 |
| ***Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него*** | | **91** |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | **91** |
| **Тема 1.** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | *Содержание* | **26** |
| Основные характеристики традиционных видов овощей. | 1 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов.  Формы нарезки, кулинарное назначение. | 2 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов.  Формы нарезки, кулинарное назначение. | 2 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных,  луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. | 2 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых,  салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. | 2 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки солёно-  квашеных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. | 2 |
| Подготовка овощей к фаршированию. | 2 |
| Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов. | 1 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **12** |
| **Практическое занятие 1.** Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов. | 2 |
| **Практическое занятие 2.** Разработка таблицы «Кулинарное использование овощей  разных форм нарезки». | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Практическое занятие 3.** Ознакомление с инструментами, инвентарём, посудой для  обработки овощей, грибов. | 2 |
| **Лабораторное занятие 1.** Обработка, нарезка овощей и зелени. Подготовка овощей к  фаршированию. | 6 |
| **Тема 2.**  Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | *Содержание* | **11** |
| Значение рыбы в питании, пищевая ценность. | 2 |
| Классификация, основные характеристики. Требования к качеству, условия и сроки  хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. | 2 |
| Подготовка рыбы и нерыбного водного сырья к обработке (размораживание,  вымачивание солёной рыбы). | 2 |
| Технологический процесс разделки чешуйчатой рыбы в зависимости от вида, размера  и кулинарного назначения. | 2 |
| Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной чешуйчатой рыбы. | 1 |
| Особые способы разделки бесчешуйчатой рыбы. Способы минимизации отходов.  Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. | 2 |
| **Тема 3.**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы | *Содержание* | **12** |
| Характеристика основных приёмов приготовления рыбных полуфабрикатов. | 2 |
| Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **6** |
| **Практическое занятие 4.** Ознакомление с ассортиментом рыбного сырья. | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Практическое занятие 5.** Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов. | 2 |
| **Практическое занятие 6.** Организация рабочих мест по приготовлению  полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| **Тема 4.**  Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | *Содержание* | **10** |
| Характеристика мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | 2 |
| Последовательность выполнения и характеристика технологических операций  механической кулинарной обработки мяса. | 2 |
| Кулинарный разруб туши говядины. Кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | 2 |
| Кулинарный разруб туш баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | 2 |
| Механическая кулинарная обработка субпродуктов. | 2 |
| **Тема 5.**  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | *Содержание* | **20** |
| Характеристика приёмов приготовления полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных,  мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. | 2 |
| Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных,  мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины. | 2 |
| Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. | 2 |
| Технологический процесс приготовления мясных рубленых масс, полуфабрикатов из  них. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **10** |
| **Практическое занятие 7.** Ознакомление с ассортиментом мясного сырья. | 2 |
| **Практическое занятие 8.** Расчёт количества сырья, отходов и выхода  полуфабрикатов. | 2 |
| **Практическое занятие 9.** Расчёт количества сырья, отходов и выхода  полуфабрикатов из рубленого мяса. | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Практическое занятие 10.** Расчёт количества сырья, отходов и выхода  полуфабрикатов из субпродуктов. | 2 |
| **Практическое занятие 11.** Организация рабочих мест по приготовлению  полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов. | 2 |
| **Тема 6.**  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | *Содержание* | **6** |
| Основные характеристики, пищевая ценность, домашней птицы, пернатой дичи,  кролика. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, оценка качества и безопасности  домашней птицы, пернатой дичи, кролика. | 2 |
| Технологический процесс обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. | 2 |
| Обработка субпродуктов птицы и дичи. | 2 |
| **Тема 7.** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | *Содержание* | **6** |
| Технологический процесс приготовления крупнокусковых, мелкокусковых  полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 2 |
| Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **2** |
| **Практическое занятие 12.**  Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов. | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении тем 6, 7.**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.   Подготовка сообщений по темам раздела. | | **2** |
| **Учебная практика ПМ 01. Виды работ:**  1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, 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. | | **108** |

|  |  |
| --- | --- |
| мороженой, 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.   1. 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. 2. 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). 3. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 4. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 5. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон»,   «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).   1. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 2. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 3. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10.Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию   традиционные виды овощей, плодов и грибов.   1. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 3. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. |  |
| 1. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 2. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. |  |
| **Производственная практика ПМ 01.**  **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | **108** |
| **Всего** | **341** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенные:

* учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);
* техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);
* наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с требованиями. по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с требованиями. по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**
     1. **Печатные издания:**

1. Закон об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-IНС от 10.04.2015).
2. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики

№ 92/1 от 09.11.2015 года).

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
4. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / Н. Э. Харченко. –2-е изд. – Москва: Академия, 2006. – 496 с.
5. 2. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.
6. Профессиональный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики 09 июня 2020 г. № 88-НП.
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
8. 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», 2016. – 320 с.
9. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. П. Матюхина. – 3-е изд., доп. – Москва: Академия, 2009. – 256 с.
10. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учебник для начального профессионального образования/ З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2006. – 272 с.
11. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Л. А. Радченко. – Ростов-на- Дону: Феникс, 2008. – 352 с. – (СПО).
12. Панова, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах)

[Текст]: учебное пособие / Л. А. Панова. – Москва: Дашков и Кє, 2008. – 314 с.

1. 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.
   * 1. **Электронные издания:**

Интернет-ресурсы:

* 1. [http://vitameal.ru/cook.php.](http://vitameal.ru/cook.php)
  2. [http://otherreferats.allbest.ru.](http://otherreferats.allbest.ru/)
  3. [http://lojechka.ru.](http://lojechka.ru/)
  4. [http://nashaucheba.ru/v50632.](http://nashaucheba.ru/v50632)
  5. [http://tourlib.net/restoran.htm.](http://tourlib.net/restoran.htm)
  6. [http://www.gastronom.ru.](http://www.gastronom.ru/)
  7. <http://www.dbfood.ru./>
  8. [http://school.edu.ru.](http://school.edu.ru/)
  9. http://аboutstudy.ru.
  10. [http://www.heliosway.ru.](http://www.heliosway.ru/)
  11. [http://www.rsl.ru/.](http://www.rsl.ru/)
      1. **Дополнительные источники:**

1. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учебное пособие для СПО/ Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2011. – 192 с.
2. Хлебников, В. И. Технология производства продовольственных товаров [Текст]: учебник для СПО/ В. И. Хлебников. – Москва: Академия, 2007. – 348 с.
3. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии повар. [Текст]: учебное пособие для НПО / В. П. Андросов. – Москва: Академия, 2008. – 96 с.
4. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно – методическое пособие/ В. И. Богушева. – Москва: ИКЦ «Март»; Ростов- на-Дону: ИЦ «Март», 2005. – 320 с. – (Серия «Технология сервиса»).
5. Павлова, Л. В. Практические задания по технологии приготовления пищи [Текст]: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Л. В. Павлова, В. А. Смирнова. – Москва: Экономика, 1998. – 190 с.
6. Профессиональное образование [Текст]: научно-методический журнал. – 2010. –Минск, 2010 – . – 4 выпуска в год.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;   соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:   * заданий для практических/ лабораторных занятий; * заданий по учебной и производственной практикам;   заданий по самостоятельной работе |
| **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. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:  – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй,  приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;  – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);  – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  • корректное использование цветных разделочных досок;  • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  • соблюдение требований персональной гигиены (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в  чистом виде во время работы, правильная (обязательная) | **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка  выполнения:   * практических заданий на экзамене по МДК; * выполнения заданий экзамена по модулю;   экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
|  | дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; * эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |  |
| ОК 01. 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; | **Текущий**  **контроль:**  экспертное  наблюдение и  оценка в процессе  выполнения: |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | * 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 * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | * заданий для практических/ лабораторных занятий; * заданий по учебной и производственной практике; * заданий для самостоятельной работы   **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:   * практических заданий на экзамене по МДК; |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | * 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; |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию  на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * понимание значимости своей профессии |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения  и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК 09**.**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 |  |

**Приложение 1.2**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**2023 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
   1. **Область применения программы профессионального модуля**

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

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

* + 1. 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 студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования),  упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
   1. **Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

Количество часов на освоение программы, рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной нагрузки** | **718** |
| Самостоятельная работа | 2 |
| **Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **716** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 192 |
| практические и лабораторные занятия | 78 |
| учебная практика | 180 |
| производственная практика | 252 |
| самостоятельная работа | 2 |
| консультации | 1 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** экзамена по модулю . | 6 |

Объем междисциплинарных курсов МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | Объем часов |
| **Объем образовательной нагрузки** | 32 |
| **Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | 32 |
| В том числе: практические занятия | 18 |

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | Объем часов |
| **Объем образовательной нагрузки** | 240 |
| **Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | 238 |
| В том числе: практические занятия | 12 |
| Лабораторные занятия | 48 |
| Самостоятельная работа | 2 |

* 1. **Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес- сиональ  -ных общих компете нций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова- тельной программ ы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятел ьная работа1 |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего, часов | в т.ч. | | Учебная | Производст венная |
| лабораторн ые работы и практическ ие занятия,  часов | в т.ч., курсовая проект (работа)\*,  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 2.1.-  2.8  ОК 1-7,  9,10 | **МДК 02.01.**  Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 32 | 32 | 18 | - | - | - |  |
| ПК 2.1,  2.2, 2.3  ОК 1-7,  9,10 | **Раздел модуля 1.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | 40 | 40 | 8 |  | - | - |  |
| ПК 2.1.,  2.2, 2.4  ОК 1-7,  9,10 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | 28 | 28 | 8 |  | - | - |  |
| ПК 2.1,  2.2, 2.4,  2.5  ОК 1-7,  9,10 | **Раздел модуля 3.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 54 | 54 | 16 |  | - | - |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.1,  2.2, 2.4,  2.6  ОК 1-7,  9,10 | **Раздел модуля 4.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 36 | 36 | | 12 |  | - | - |  |
| ПК 2.1,  2.2, 2.4,  2.5, 2.7  ОК 1-7,  9,10 | **Раздел модуля 5.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного  сырья разнообразного ассортимента | 26 | 26 | | 8 |  | - | - |  |
| ПК 2.1,  2.2, 2.4,  2.5, 2.8  ОК 1-7,  9,10 | **Раздел модуля 6.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 56 | 54 | | 8 |  | - | - | 2 |
| ПК 2.1-  2.8 | Учебная и производственная практика | 432 |  | | | | 180 | 252 | - |
|  | **Всего:** | **702** | **270** | **78** | | **-** | **180** | **252** | **-** |

* 1. **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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**  **(если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | | **32** |
| **Тема 1.** Характеристика процессов приготовления,  подготовки к реализации и хранения горячих блюд,  кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **6** |
| 1. Характеристика основных способов тепловой обработки | 2 |
| 2. Характеристика комбинированных и вспомогательных способов тепловой обработки | 2 |
| 3. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Требования к организации хранения. | 2 |
| **Тема 2**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | **Содержание** | **4** |
| 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 |
| 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос  Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 1**. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | 2 |
| **Практическое занятие 3**. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментами, кухонной посудой в процессе варки бульонов, отваров, супов | 2 |
| **Тема 3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | **Содержание** | **2** |
| 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. Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации  Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению супов. | 2 |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по теме. | 4 |
| **Тема 4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих  блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** | **4** |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 8 |
| **Практическое занятие 6.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | 4 |
| **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 |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **232** |
| **Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | **40** |
| **Тема 1.**  Приготовление и | **Содержание** | **40** |
| 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов для супов. | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации полуфабрикатов для супов. | 2 |
| 3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Выбор и подготовка сырья. | 2 |
| 4.Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству щей | **2** |
| 5. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству борщей. | 2 |
| 6. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству щей. Методы сервировки и подачи, температура подачи. | 2 |
| 7. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству рассольников. | 2 |
| 8. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству солянок. | 2 |
| 9. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству супов картофельных и прочих. | 2 |
| 10. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству супов прочих. | 2 |
| 11. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству супов-пюре. | 2 |
| 12. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству молочных супов. | 2 |
| 13. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству прозрачных супов. | 2 |
| 14. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству холодных супов. | 2 |
| 15. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству сладких супов. | 2 |
| 16.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 | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическое занятие 1.** Разработка технологических карт супов заправочных | 2 |
| **Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента** | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | **28** |
| **Тема 1.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов.  Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **Содержание** | **20** |
| 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации полуфабрикатов для соусов. | 2 |
| 2. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству соуса красного основного и его производных. | 2 |
| 3. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству соуса белого основного и его производных. | 2 |
| 4. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству соусов грибного, молочного и их производных | 2 |
| 5.Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству соуса сметанного и его производных | 2 |
| 6. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству яично-масляных соусов, соусов на сливках | 2 |
| 7. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | 2 |
| 8. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству горячих классических соусов | 2 |
| 9.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства**.** | 2 |
| 10. Итоговое занятие | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическое занятие 2.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | 2 |
| **Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск соусов** | 6 |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | | **54** |
| **Тема 1.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание** | **28** |
| 1. Обработка овощей, формы нарезки и их кулинарное использование | 2 |
| 2. 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. | 2 |
| 3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварных овощей | 2 |
| 4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из припущенных овощей | 2 |
| 5. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из жареных овощей | 2 |
| 6. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из овощных масс | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 7. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из тушёных овощей | 2 |
| 8. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запечённых овощей | 2 |
| 9.Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из грибов | 2 |
| 10.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления.Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |
| **Тематика лабораторных и практических занятий** | **8** |
| **Практическое занятие 3.** Разработка технологических карт блюд | 2 |
| **Лабораторная работа 3**. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов | 6 |
| **Тема 2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **Содержание** | **26** |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. | 2 |
| 2.Товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп. | 2 |
| 3. Товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании бобовых, макаронных изделий. | 2 |
| 4.Товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании макаронных изделий. | 2 |
| 5. Варка каш различной консистенции. | 2 |
| 6. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из вязких каш | 2 |
| 7. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из бобовых | 2 |
| 8. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из макаронных изделий. | 2 |
| 9.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из каш, макаронных изделий, бобовых | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **8** |
| **Практическое занятие 4**. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. | 2 |
| **Лабораторная работа 4**. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 6 |
| **Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | **36** |
| **Тема 1.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **Содержание** | **16** |
| **1.** Значение в питании. Характеристика и подготовка сырья. | 2 |
| **2.** Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из яиц. | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из творога | 2 |
| 4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из сыра | 2 |
| 5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **6** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки | 6 |
| **Тема 2.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Содержание** | **20** |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Характеристика и подготовка сырья | 2 |
| 2. Характеристика и подготовка муки | 2 |
| 3. Технология приготовления и требования к качеству фаршей для мучных изделий. | 2 |
| 4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из пресного теста | 2 |
| 5. Тесто дрожжевое безопарное и изделия из него | 2 |
| 6. Тесто дрожжевое опарное и изделия из него | 2 |
| 7. Итоговое занятие по разделу | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **6** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки | 6 |
| **Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | **26** |
| **Тема 1.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **26** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. | 2 |
| 2.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 |
| 3.Общие правила варки рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварной рыбы. | **2** |
| 4. Общие правила припускания рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из припущенной рыбы. | 2 |
| 5. Общие правила жарки рыбы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из жареной рыбы. | 2 |
| 6. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы. | 2 |
| 7. Приготовление блюд из рыбы тушеных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. | 2 |
| 8. Общие правила запекания рыбы. Технология приготовления, правила подачи и требования к | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | качеству блюд из запечённой рыбы. |  |
| 9.Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из нерыбного водного сырья | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическое занятие 5**. Разработка технологических карт блюд из рыбы | 2 |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы | 6 |
| **Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | **54** |
| **Тема 1.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **34** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | 2 |
| 1. 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 | 2 |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. | 2 |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). | 2 |
| 5. Общие правила варки мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварного мяса. | 2 |
| 6. Общие правила жарки мяса крупным и мелким куском. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, жареного крупным куском. | 2 |
| 7. Общие правила жарки мяса порционным натуральным куском. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, жареного порционным натуральным куском. | 2 |
| 8. Общие правила жарки мяса порционным панированным куском. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, жареного порционным панированным куском. | 2 |
| 9.Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, жаренного мелким куском |  |
| 10. Общие правила тушения мяса крупным и порционным куском. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, тушёного крупным и порционным куском. | 2 |
| 11. Общие правила тушения мяса мелким куском. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, тушёного мелким куском. | 2 |
| 12. Общие правила запекания мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запечённого мяса. | 2 |
| 13. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из натуральной рубленой массы. | 2 |
| 14.Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из котлетной массы. | 2 |
| 15. Значение в питании. Характеристика и подготовка субпродуктов. | 2 |
| 16.Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из субпродуктов | 2 |
|  | 17.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. | 2 |
| **Тема 2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней | **Содержание** | **20** |
| 1. Общие правила варки птицы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварной и припущенной птицы. | 2 |
| 2. Общие правила жарки птицы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| птицы, дичи, кролика | блюд из жареной птицы. |  |
| 3. Общие правила тушения птицы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из тушёной птицы. | 2 |
| 4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из рубленых масс из птицы, блюд из дичи, кролика | 2 |
| 5. Итоговое занятие по разделу | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **8** |
| **Практическое занятие 6**. Разработка технологических карт блюд из мяса | 2 |
| **Лабораторная работа 8**. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы | 6 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** | | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 02.02**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по заданиям преподавателя). 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. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | **2** |
| **Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом | | **180** |

|  |  |
| --- | --- |
| типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.   1. 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. 2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 3. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 5. 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. 6. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 11. 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). 12. 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. 13. 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 |  |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, | **252** |

|  |  |
| --- | --- |
| инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).   1. 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. 2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 3. 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. 4. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 5. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 6. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. 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.). 8. 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 |  |
| **Всего** | **702** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
   1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенные: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (посчислу обучающихся), шкафами для

хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

* + 1. **Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с..
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
4. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / Н. Э. Харченко. –2-е изд. – Москва : Академия, 2006. – 496 с.
5. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев : Арий. – 2013. – 680 с.
6. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569, с изменениями и дополнениями.
   * 1. **Дополнительная литература**
7. 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», 2016. – 320 с.
8. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. П. Матюхина. – 3-е изд., доп. – Москва : Академия, 2009. – 256 с.
9. 4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учебник для начального профессионального образования/ З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2006. – 272 с.
10. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / Л. А. Радченко. – Ростов-на- Дону: Феникс, 2008. – 352 с. – (СПО).
11. Панова, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах) [Текст]: учебное пособие / Л. А. Панова. – Москва: Дашков и Кє, 2008. – 314 с.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**3.2.2. Электронные издания:**

Интернет-ресурсы:

* 1. [http://vitameal.ru/cook.php.](http://vitameal.ru/cook.php)
  2. [http://otherreferats.allbest.ru.](http://otherreferats.allbest.ru/)
  3. [http://lojechka.ru.](http://lojechka.ru/)
  4. [http://nashaucheba.ru/v50632.](http://nashaucheba.ru/v50632)
  5. [http://tourlib.net/restoran.htm.](http://tourlib.net/restoran.htm)
  6. [http://www.gastronom.ru.](http://www.gastronom.ru/)
  7. <http://www.dbfood.ru./>
  8. [http://school.edu.ru.](http://school.edu.ru/)
  9. http://аboutstudy.ru.
  10. [http://www.heliosway.ru.](http://www.heliosway.ru/)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **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 | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, 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 выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для * хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;   соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе   * письменных и устных опросов; * тестирования; * выполнения заданий на практических/   лабораторных занятиях;  **Промежуточная аттестация**:  наблюдение и оценка выполнения:   * практических заданий на кДЗ по модулю; * выполнения заданий кДЗ по модулю. |
| **ПК 2.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента **ПК 2.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  **ПК 2.4.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  **ПК 2.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  **ПК 2.6.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  **ПК 2.7.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  **ПК 2.8.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,  домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента  **ОК.01 – ОК. 09.** | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:   + корректное использование цветных разделочных досок;   раздельное использование контейнеров для органических инеорганических отходов;   * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:   + соответствие температуры подачи виду блюда;   + аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)   + соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;   + гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)   + гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;   соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |  |

**Приложение 1.3**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа профессионального модуля**

# «ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…………………………………………………………………………………………68](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370387)

[*1.1.* *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…………………………………………………………………………………………………….68*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370388)

[*1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля…………………...68*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370389)

[*1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П……………………………………...76*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370390)

[2. Структура и содержание профессионального модуля……………………………77](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370391)

[*2.1. Трудоемкость освоения модуля…………………………………………………………….77*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370392)

[*2.2. Структура профессионального модуля…………………………………………………..78*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370393)

[*2.3. Содержание профессионального модуля…………………………………………………79*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля……………………………........86](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370397)

[*3.1. Материально-техническое обеспечение………………………………………………….86*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370398)

[*3.2. Учебно-методическое обеспечение………………………………………………………. 86*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля………102](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.3.%20ПМ%2003%20СОО.docx#_Toc162370400)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*»*.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в количестве 372 часа.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части  определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы  выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить  структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях  основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте  методы работы в профессиональной и смежных сферах  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | - |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации  выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска  оценивать практическую значимость результатов поиска  применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности  использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности  приемы структурирования информации  формат оформления результатов поиска информации  современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и  программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства | - |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  применять современную научную профессиональную терминологию  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования  презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  определять источники достоверной правовой информации  составлять различные правовые документы  находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать  оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | содержание актуальной нормативно-правовой документации  современная научная и профессиональная терминология  возможные траектории профессионального развития и самообразования  основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности  правила разработки презентации  основные этапы разработки и реализации проекта |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и команды  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива  психологические особенности личности |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию  на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке  проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов  правила построения устных сообщений  особенности социального и культурного контекста |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. | проявлять гражданско-патриотическую позицию  демонстрировать осознанное поведение  описывать значимость своей профессии  применять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позиции  традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений  значимость профессиональной деятельности по профессии  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | соблюдать нормы экологической безопасности  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства  организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  пути обеспечения ресурсосбережения  принципы бережливого производства  основные направления изменения климатических условий региона  правила поведения в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения  и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности  пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека  основы здорового образа жизни  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии  средства профилактики перенапряжения |  |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Использовать посудомоечные машины  Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования  Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления | Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания | Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания  Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания  Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)  Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить холодные блюда и закуски  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Принципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить холодные блюда и закуски  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Принципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить холодные блюда и закуски  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Принципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить холодные блюда и закуски  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Принципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, кулинарных изделий  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий  Готовить холодные блюда и закуски  Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Принципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, кулинарных изделий  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка |

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практической подготовки** |
| Учебные занятия, в т.ч. | **165** |  |
| теоретические занятия | 83 | - |
| практические занятия | 34 | 34 |
| лабораторные занятия | 48 | 48 |
| Практика, в т.ч.: | **252** | **252** |
| учебная | 108 | 108 |
| производственная | 144 | 144 |
| Самостоятельная работа | 10 |  |
| Промежуточная аттестация, в том числе: |  | - |
| *МДК 03.01 в форме кДЗ* |  |  |
| *МДК 03.02 в форме кДЗ* |  |  |
| *УП 03 в форме кДЗ* |  |  |
| *ПП 03 в форме кДЗ* |  |  |
| *ПМ 03 в форме комплексного экзамена по модулю* | 12 |  |
| Всего | **439** | **334** |

2.2. Структура профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия теоретические | Практические занятия | Лабораторные занятия | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |  | 8 | 9 | 10 |
| ПК 2.1. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **32** | **10** | **32** | 22 | 10 | **-** | **-** |  |  |
| ПК 2.2 – 2.9. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 | Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **143** | **72** | **133** | 61 | 24 | 48 | **10** |  |  |
| ПК 2.1.- 2.9  ОК 01.-03, 09 | Учебная практика | **108** | **108** |  |  |  | | | **108** |  |
| ПК 2.1.- 2.9  ОК 01.-03, 09 | Производственная практика | **144** | **144** |  |  |  | | |  | **144** |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  | | |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***427*** | **334** | ***165*** | ***83*** | ***34*** | ***48*** | ***10*** | **108** | **144** |

2.3. Содержание профессионального модуля

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,** | **Объем, ак. ч. /  в том числе  в форме практической подготовки,  ак. ч.** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | **32** |  |
| **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | **32** |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **10** |  |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей. | **2** | ПК 3.1.  ОК 01–04, 06–07, 09. |
| Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | **2** |
| Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы. | **2** |
| Технологический цикл обработки подготовки мясной и рыбной гастрономии. | **2** |
| Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. | **2** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** | **22** |  |
| Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях. | **2** | ПК 3.1.  ОК 01–04, 06–07, 09. |
| Организация и техническое оснащение рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок | **2** |
| Организация подготовки к реализации. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос | **2** |
| Характеристика немеханического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **2** |
| Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Правила безопасной эксплуатации. | **2** |
| **В том числе практических занятий** | **10** |  |
| Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. | **2** | ПК 3.1.  ОК 01–04, 06–07, 09. |
| Практическое занятие 2. Определение отходов и выхода п/ф при обработке свежих овощей. | **2** |
| Практическое занятие 3. Определение отходов и выхода п/ф при обработке сырья | **2** |
| Практическое занятие 4. Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы | **2** |
| Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | **2** |
| Итоговое занятие | **2** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | **143** |  |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | **133** |  |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок** | **Содержание** | **20** |  |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. | 1 | ПК 3.2.  ОК 01–04, 06–07, 09. |
| Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству майонеза и его производных. | 1 |
| Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству масляных смесей. | 1 |
| Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству заправок, горчицы и соуса хрен. | 1 |
| Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству маринадов, желе. | 1 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **14** |  |
| Практическое занятие 1.Расчет количества сырья, выхода соусов | 4 | ПК 3.2.  ОК 01–04, 06–07, 09. |
| Практическое занятие 2. Разработка технологических карт холодных соусов | 4 |
| **Лабораторное занятие 1**. Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов | 6 |
| Итоговое занятие | **1** |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок** | **Содержание** | **45** |  |
| Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. | 1 | ПК 3.4.  ОК 01–04, 06–07, 09. |
| Правила выбора и характеристика основных продуктов при приготовлении бутербродов. | 1 |
| Правила выбора и характеристика гастрономических продуктов. | 1 |
| Правила выбора дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов. | 2 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству бутербродов. | 2 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству банкетных бутербродов. | 2 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству холодных закусок. | 2 |
| Нарезка, варианты выкладывания гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». | 2 |
| Правила выбора и характеристика сыров Нарезка, варианты выкладывания сыра на блюдах. | 2 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству закусок из яиц. | 2 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству холодных закусок из овощей, грибов. | 2 |
| Закуски мировых кухонь. | 2 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству суши и ролов. | 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **20** |  |
| Практическое занятие 3. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий с другими ингредиентами при приготовлении бутербродов | 2 | ПК 3.4.  ОК 01–04, 06–07, 09. |
| Практическое занятие 4. Разработка таблицы «Подготовка сырья для бутербродов» | 2 |
| Практическое занятие 5. Расчет количества сырья, выхода бутербродов | 4 |
| **Лабораторное занятие 2.** Приготовление, оформление и отпуск бутербродов | 6 |
| **Лабораторное занятие 3.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, грибов. | 6 |
|  | Итоговое занятие | 2 |  |
| **Тема 2.3.**  **Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента** | **Содержание** | **31** |  |
| Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. | 1 | ПК 3.3.  ОК 01–04, 06–07, 09. |
| Актуальные направления в приготовлении салатов. | 1 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. | 1 |
| Подготовка ингредиентов для салатов. Актуальные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. | 2 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству салатов из сырых овощей. | 2 |
| Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. | 2 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству салатов из отварных продуктов. | 2 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству винегретов, тёплых салатов. | 1 |
| Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира. | 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **16** |  |
| Практическое занятие 6. Разработка технологических карт салатов | 2 | ПК 3.3.  ОК 01–04, 06–07, 09. |
| Практическое занятие 7. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов | 2 |
| **Лабораторное занятие 4.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторное занятие 5.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из отварных продуктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| Итоговое занятие | **1** |
| **Тема 2.4.**  **Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы** | **Содержание** | **37** |  |
| Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора мясных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. | 1 | ПК 3.5., ПК 3.6. ОК 01–04, 06–07, 09 |
| Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора рыбных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. | 1 |
| Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из сельди. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. | 1 |
| Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск желированных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса. Подбор гарниров, соусов, заправок. | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск желированных блюд из мяса. Подбор гарниров, соусов, заправок. | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. | 2 |
| Холодные закуски мировых кухонь. | 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **22** |  |
| Практическое занятие 8. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 2 | ПК 3.5., ПК 3.6. ОК 01–04, 06–07, 09 |
| Практическое занятие. 9. Разработка технологических карт холодных закусок | 2 |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 8.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | **6** |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** | | **2** |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении разделов**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.   Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **10** |  |
| **Учебная практика по ПМ.03**  **Виды работ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию. 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 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. 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. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | | **108** | ПК 3.1. - 3.6.  ОК 01.-03, 09. |
| **Дифференцированный зачёт** | |  |  |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03**  **Виды работ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 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. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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. | | **144** | ПК 3.1. - 3.6.  ОК 01.-03, 09. |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** | |  |  |
| **Экзамен по модулю** | | **12** |  |
| **Всего** | | **439** |  |

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария – учебник для студ. учреждений сред.проф.образования.-М.: Академия, 2023
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3
3. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.

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

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании – М.: Академия, 2020
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – М.: Академия, 2021
3. Лутошкина Г.Г. Оснащение и организация рабочего места – М.: Академия, 2019
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2023
5. Морозова И.В. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер» (организация и проведение в условиях дуального обучения) - С. – П. Лань, 2020
6. Интернет-ресурсы:

1. http://vitameal.ru/cook.php.

2. http://otherreferats.allbest.ru.

3. http://lojechka.ru.

4. http://nashaucheba.ru/v50632.

5. http://tourlib.net/restoran.htm.

6. http://www.gastronom.ru.

7. http://www.dbfood.ru./

8. http://school.edu.ru.

9. http://аboutstudy.ru.

10. http://www.heliosway.ru.

11. http://www.rsl.ru/.

4. Контроль и оценка результатов освоения   
профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Критерии оценки результата  (показатели освоенности компетенций)** | **Формы контроля и методы оценки** |
| **ПК 3.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ОК. 01-09 | Выполняет все действия по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; * 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 организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека;   * 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; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;   - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | Зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.  Наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, заданий по учебной и производственной практикам, заданий по самостоятельной работе |
| **ПК 3.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции полуфабрикатов для супов: бульонов, отваров, пассеровок:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления;   - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для супов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;   * соответствие времени выполнения работ нормативам; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу. |
| **ПК 3.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  ОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;   правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента.   * , соответствие процессов инструкциям, регламентам;   - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;   * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа. |
| **ПК 3.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  ОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;   - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.   * , соответствие процессов инструкциям, регламентам;   - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;   * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;   соответствие внешнего вида готовой кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа. |
| **ПК 3.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;   - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  - соответствие процессов инструкциям, регламентам;  - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;   * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;   соответствие внешнего вида готовой кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК 3.6.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.  ОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;   - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;   * , соответствие процессов инструкциям, регламентам;   - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;   * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;   соответствие внешнего вида готовой кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа. |  |

**Приложение 1.4**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[**1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 0**](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370387)**4**

[*1.1.* *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 94*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370388)

[*1.2.* *Планируемые результаты освоения профессионального модуля 94*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370389)

[*1.3.* *Обоснование часов вариативной части ПОП-П 102*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370390)

[**2. Структура и содержание профессионального модуля 103**](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370391)

[*2.1. Трудоемкость освоения модуля 103*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370392)

[*2.2. Структура профессионального модуля 103*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370393)

[*2.3. Содержание профессионального модуля 105*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370394)

[**3. Условия реализации профессионального модуля 112**](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370397)

[*3.1. Материально-техническое обеспечение 112*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370398)

[*3.2. Учебно-методическое обеспечение 112*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370399)

[**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 113**](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.4.%20ПМ%2004%20ПК%20(СОО).docx#_Toc162370400)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*»*.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Код ОК, ПК*** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части  определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы  выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить  структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях  основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте  методы работы в профессиональной и смежных сферах  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | - |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации  выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска  оценивать практическую значимость результатов поиска  применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности  использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности  приемы структурирования информации  формат оформления результатов поиска информации  современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и  программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства | - |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  применять современную научную профессиональную терминологию  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования  презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  определять источники достоверной правовой информации  составлять различные правовые документы  находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать  оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | содержание актуальной нормативно-правовой документации  современная научная и профессиональная терминология  возможные траектории профессионального развития и самообразования  основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности  правила разработки презентации  основные этапы разработки и реализации проекта |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и команды  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива  психологические особенности личности |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию  на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке  проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов  правила построения устных сообщений  особенности социального и культурного контекста |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. | проявлять гражданско-патриотическую позицию  демонстрировать осознанное поведение  описывать значимость своей профессии  применять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позиции  традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений  значимость профессиональной деятельности по профессии  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | соблюдать нормы экологической безопасности  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства  организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  пути обеспечения ресурсосбережения  принципы бережливого производства  основные направления изменения климатических условий региона  правила поведения в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения  и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности  пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека  основы здорового образа жизни  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии  средства профилактики перенапряжения |  |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| 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. | Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Использовать посудомоечные машины  Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования  Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления | Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания | Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания  Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания  Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)  Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить сладкие блюда и напитки  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Принципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить сладкие блюда и напитки  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Принципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  холодных напитков разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить сладкие блюда и напитки  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Принципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  горячих напитков разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить сладкие блюда и напитки  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Принципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |

**1.3.** **Обоснование часов вариативной части ПОП-П**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| 1 | Экзамен по модулю |  |  | 12 | Контроль освоения модуля |

2. Структура и содержание профессионального модуля

**2.1. Трудоемкость освоения модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практической подготовки** |
| Учебные занятия, в т.ч. | 134 | 44 |
| теоретические занятия | 90 | - |
| практические занятия | 14 | 14 |
| лабораторные занятия | 30 | 30 |
| Самостоятельная работа | 6 | - |
| Практика, в т.ч.: | 216 | 216 |
| учебная | *108* | *108* |
| производственная | *108* | *108* |
| Промежуточная аттестация, в том числе: |  | - |
| *МДК 04.01, МДК 04.02, в форме кДЗ* |  |  |
| *УП 04 в форме ДЗ* |  |  |
| *ПП 04 в форме кДЗ* |  |  |
| *ПМ 01 в форме экзамена по модулю* | 12 |  |
| Всего | **332** | **224** |

**2.2. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия теоретические | Практические занятия | Лабораторные занятия | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |  | 8 | 9 | 10 |
| ПК 4.1  ОК 01-07, ОК 09-11 | **Раздел модуля 1** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | **32** | **8** | **32** | 24 | **8** | **-** | **-** |  |  |
| ПК 4.2-4.5  ОК 01-07, 09-11 | **Раздел модуля 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | **108** | **36** | **102** | **66** | **6** | **30** | **6** |  |  |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-07, 09-11 | Учебная практика | **108** | **108** |  |  |  | | | **108** |  |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-07, 09-11 | Производственная практика | **108** | **108** |  |  |  | | |  | **108** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** |  |  |  |  | | |  |  |
|  | **Всего:** | **368** | **260** | **134** | **90** | **14** | **30** | **6** | **108** | **108** |

* 1. **Содержание профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | **32** |
| **МДК. 04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | **32** |
| Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особености подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента | **2** |
| Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания | **2** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** |  |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | **2** |
| Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | **2** |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | **2** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** |  |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними | **2** |
| Правила безопасной эксплуатации машины взбивальной при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента. | **2** |
| Правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента. | **2** |
| Правила безопасной эксплуатации холодильного и морозильного оборудования при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента. | **2** |
| Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними | **2** |
| Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | **2** |
| Методы сервировки, подачи холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента. Посуда подачи, термосы и контейнеры для реализации на вынос. | **2** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **8** |
| **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. | **2** |
| **Практическое занятие 2.** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | **2** |
| **Практическое занятие 3** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. | **2** |
| **Практическое занятие 4.** Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков | **2** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | | **108** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** | | **102** |
| **Тема 1.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **36** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. | **2** |
| Современные методы приготовления холодных сладких блюд (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. | **2** |
| Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе | **2** |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству компотов | **2** |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству киселей | **2** |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству желе | **2** |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к каеству муссов | **2** |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству самбуков | **2** |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству кремов | **2** |
| Технологический процесс приготовления и отпуска мороженного | **2** |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству сладких блюд авторских, брендовых, региональных | **2** |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. | **2** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Практическое занятие 1.** Разработка технологических карт блюд | **2** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление холодных сладких блюдфирменные, региональные, брендовые. | **4** |
| **. Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких блюд с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | **6** |
| **Тема 2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | **Содержание** | **26** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов | **2** |
| 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,). | **2** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). | **2** |
| Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. | **2** |
| Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира шарлоток, штруделей, Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. | **2** |
| 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. | **2** |
| Итоговое занятие | **2** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| **Практическое занятие 2.** Разработка технологических карт сладких блюд | **2** |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд | **4** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация сладких блюд авторских, брендовых, региональных. | **4** |
| **Тема 3**  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **22** |
| 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  Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков | **2** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **2** |
| Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи). Варианты подачи холодных напитков. | **2** |
| Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. | **2** |
| Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (молочные коктейли с ягодами, мороженым, шоколадом, кофе, «Пина колада безалкогольная»). Варианты подачи холодных напитков. | **2** |
| Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (холодные чай и кофе, т.д.). Варианты подачи холодных напитков. | **2** |
| 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», фуршет). | **2** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическая занятие 3**. Разработка технологических карт. | **2** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | **4** |
| **Тема 4**  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **18** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. | **1** |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству чая. Способы подачи | **2** |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству кофе. Способы подачи | **2** |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству какао, горячего шоколада. Способы подачи. | **1** |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству сбитня, глинтвейна, взвара, грога. Способы подачи | **2** |
| 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 | **2** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков кофе, чая какао, горячего шоколада | **2** |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сбитня, глинтвейна, взвара, грога | **4** |
| **Комплексный дифференцированный зачет** | | **2** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении разделов.**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.   Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **6** |
| **Учебная практика по ПМ.04**  **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | **108** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04**  **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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 | | **108** |
| **Комплексный экзамен/консультация** | | **12** |
| **Всего** | | **368** |

3. Условия реализации профессионального модуля

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

**3.2. Учебно-методическое обеспечение**

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария – учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.-М.: Академия, 2023
2. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.

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

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании – М.: Академия, 2020
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – М.: Академия, 2021
3. Лутошкина Г.Г. Оснащение и организация рабочего места – М.: Академия, 2019
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2023
5. Морозова И.В. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер» (организация и проведение в условиях дуального обучения) - С. – П. Лань, 2020
6. Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php>

2. <http://nashaucheba.ru/v50632>

3. http://tourlib.net/restoran.htm

4. http://www.gastronom.ru

5. http://www.dbfood.ru./

6. http://school.edu.ru.

7. http://аboutstudy.ru.

8. http://www.heliosway.ru.

9. http://www.rsl.ru/

4. Контроль и оценка результатов   
освоения профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Показатели освоенности компетенций** | **Методы оценки** |
| 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.  ОК. 01-09 | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * 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); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;   соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ОК. 01-09 | Выполняет все действия по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, 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);  - 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;  - Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам  - Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  - 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;  - Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  - Эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ОК. 01-09 |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ОК. 01-09 |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. ОК. 01-09 |

**Приложение 1.5**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ………………………………………………………………………………………..120](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370387)

[*1.1.* *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы………………………………………………………………………………………………….120*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370388)

[*1.2.* *Планируемые результаты освоения профессионального модуля……………..120*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370389)

[*1.3.* *Обоснование часов вариативной части ПОП-П……………………………….130*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370390)

[2. Структура и содержание профессионального модуля…………………………130](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370391)

[*2.1. Трудоемкость освоения модуля………………………………………………………….130*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370392)

[*2.2. Структура профессионального модуля………………………………………………..131*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370393)

[*2.3. Содержание профессионального модуля………………………………………………132*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля………………………………144](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370397)

[*3.1. Материально-техническое обеспечение……………………………………………….144*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370398)

[*3.2. Учебно-методическое обеспечение……………………………………………………...144*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..169](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.5.%20%20ПМ%2005%20СОО.docx#_Toc162370400)

**1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*»*.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в количестве 844 ч.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части  определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы  выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить  структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях  основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте  методы работы в профессиональной и смежных сферах  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | - |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации  выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска  оценивать практическую значимость результатов поиска  применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности  использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности  приемы структурирования информации  формат оформления результатов поиска информации  современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и  программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства | - |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  применять современную научную профессиональную терминологию  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования  презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  определять источники достоверной правовой информации  составлять различные правовые документы  находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать  оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | содержание актуальной нормативно-правовой документации  современная научная и профессиональная терминология  возможные траектории профессионального развития и самообразования  основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности  правила разработки презентации  основные этапы разработки и реализации проекта |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и команды  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива  психологические особенности личности |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию  на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке  проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов  правила построения устных сообщений  особенности социального и культурного контекста |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. | проявлять гражданско-патриотическую позицию  демонстрировать осознанное поведение  описывать значимость своей профессии  применять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позиции  традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений  значимость профессиональной деятельности по профессии  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | соблюдать нормы экологической безопасности  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства  организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  пути обеспечения ресурсосбережения  принципы бережливого производства  основные направления изменения климатических условий региона  правила поведения в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения  и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности  пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека  основы здорового образа жизни  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии  средства профилактики перенапряжения |  |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции  Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции  Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания  Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера  Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера  Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции  Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции  Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию  Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции  Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности  Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения  Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям  Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания | Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера  Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера  Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера  Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера  Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции  Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда  Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос | Технологии приготовления хлебобулочной продукции  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения  Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства  Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям  Правила и технологии расчетов с потребителями  Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания | Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента  Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции  Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса  Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации  Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию  Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции  Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции  Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию  Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции  Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности  Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения  Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям  Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества  Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции  Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания | Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера  Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера  Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера  Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера  Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию  Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции  Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности  Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения  Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям  Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества  Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции  Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания | Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера  Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера  Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера  Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера  Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера |

**1.3.Обоснование часов вариативной части ПОП-П**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| 1 | Экзамен по модулю |  |  | 8 | С целью контроля освоения модуля |

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Трудоемкость освоения модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практической подготовки** |
| Учебные занятия, в т.ч. | 285 | 108 |
| теоретические занятия | 201 | - |
| практические занятия | 10 | 10 |
| лабораторные занятия | 72 | 72 |
| Самостоятельная работа | 2 | - |
| Практика, в т.ч.: | 504 | 504 |
| учебная | *252* | *252* |
| производственная | *252* | *252* |
| Промежуточная аттестация, в том числе: |  | - |
| *МДК 05.01 в форме к ДЗ* |  |  |
| *МДК 05.02 в форме кДЗ* |  |  |
| *УП 05 в форме ДЗ* |  |  |
| *ПП 05 в форме ДЗ* |  |  |
| *ПМ 05 в форме экзамена по модулю* | 12 |  |
| Всего | **801** |  |

**2.2. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия теоретические | Практические занятия | | Лабораторные занятия | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |  | 8 | 9 | 10 |
| ПК 5.1. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 | Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **32** | **10** | **32** | 22 | **10** | | **-** | **-** |  |  |
| ПК 5.2 – 5.5. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 | Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 253 | **72** | **251** | **179** |  | | **72** | **2** |  |  |
| ПК 5.1.- 5.5  ОК 01.-03, 09 | Учебная практика | **252** | **252** |  |  | |  | | | **252** |  |
| ПК 5.1.- 5.5  ОК 01.-03, 09 | Производственная практика | **252** | **252** |  |  | |  | | |  | **252** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** |  |  |  | |  | | |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***801*** | **586** | ***283*** | ***201*** | ***10*** | | ***72*** | ***2*** | **252** | **252** |

**2.3. Содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,** | **Объем, ак. ч. /  в том числе  в форме практической подготовки,  ак. ч.** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **32** |  |
| **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **32** |  |
| **Тема 1.**  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **7** |  |
| Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. | 1 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. | 1 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Последовательность выполнения и характеристика технологических операций | 2 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 1 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| **Тема 2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **20** |  |
| Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. | 2 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Виды, назначение механического оборудования, правила его подбора и безопасного использования, правила ухода за ним. | 2 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Виды, назначение теплового оборудования, правила его подбора и безопасного использования, правила ухода за ним. | 2 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 1 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 1 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |  |
| **Практическое занятие № 1.** Организация работы кондитерских цехов различной мощности | 2 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| **Практическое занятие № 2.** Организация рабочих мест в кондитерском цехе | 2 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| **Практическое занятие № 3.** Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| **Практическое занятие№ 4.** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | 2 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
|  | **Практическое занятие№ 5.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.. | 2 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| **Тема 3.**  Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов | **Содержание** | **5** |  |
| Характеристика муки, используемой при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию. | 1 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| 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. | 1 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.  Правила оформления заявок на склад | 1 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.  Правила оформления заявок на склад | 1 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов | 1 | ПК 5.1.  ОК. 01-09 |
| **МДК 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **253** |  |
| **Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **54** |  |
| **Тема 2.1.**  Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | **Содержание** | **8** |  |
| Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Правила выбора основных продуктов с учетом и дополнительных ингредиентов их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
|  | Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| **Тема 2.2.**  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | **Содержание** | **30** |  |
| Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление сиропов (для промочки). Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление сиропов (кофейного). Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление сиропа инвертного. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропа. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропа. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление сиропа для глазирования. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление жженки. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования жженки. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление помады основной. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление помады молочной. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление помады шоколадной. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Простые украшения из карамели. Их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление желе на агаре. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе на агаре. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление желе на желатине. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе на желатине. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Украшения из желе. Их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление глазури | **Содержание** | **16** |  |
| Характеристика различных видов глазурей. Назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление глазури сырцовой для украшения изделий. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление глазури заварной для украшения изделий. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Лабораторная работа № 1.** Приготовление и использование глазурей | 4 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | **Содержание** | **28** |  |
| 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. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление крема сливочного основного и его производных ( шоколадного, орехового, фруктового). Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление крема сливочного «Новый». Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление крема сливочного «Шарлотт» и его производных. Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление крема сливочного «Гляссе». Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление кремов сливочных ароматизированных, «Птичье молоко» . Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление белкового крема (сырцового). Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление белкового крема (заварного). Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление крема белкового на агаре. Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление крема «Зефир». Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление заварных кремов. Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, сливок. Рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |  |
| **Лабораторная работа №2.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 4 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| **Тема 2.5.**  Приготовление сахарной мастики и марципана | **Содержание** | **16** |  |
| Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление сахарной мастики. Рецептура, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление молочной мастики. Рецептура, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление марципана сырцового. Рецептура, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление марципана заварного. Рецептура, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Использования мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Лабораторная работа №3.** Приготовление и использование сахарной мастики. | 4 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| **Тема 2.6.**  Приготовление посыпок и крошки | **Содержание** | **12** |  |
| Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление посыпок из выпеченных полуфабрикатов. Способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| Приготовление посыпок из шоколада, помады, орехов. Способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |  |
| **Лабораторная работа №4** Приготовление отделочных полуфабрикатов | 6 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
| **Тема 2.7.**  Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | **Содержание** | **6** |  |
| Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
|  | Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 2 | ПК 5.2.  ОК. 01-09 |
|  | **Итоговое занятие** | 2 |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении темы 1.**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Подготовка сообщений по темам раздела. | | **2** | ПК 5.2  ОК 01.-03, 09 |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | **46** |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | |  |  |
| **Тема 3.1.**  Классификация и  ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | **2** |  |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| **Тема 3.2.**  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | **Содержание** | **10** |  |
| Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей. Порядок заправки фаршей и начинок (из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.). Органолептические способы определения степени готовности | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление фаршей и начинок из капусты, гороха, картофеля, риса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
|  | Приготовление фаршей и начинок из мяса, ливера, рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
|  | Приготовление фаршей и начинок из творога, повидла, свежих яблок, мака. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| **Тема 3.3.**  Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | **12** |  |
| Замес и образование теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Способы разрыхления теста. | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление тестаиз различных видов муки на дрожжах. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление тестаиз различных видов муки на закваске. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление тестаиз различных видов муки пресного теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление дрожжевого слоеного теста. Характеристика теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении теста | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
|  | Способы прослаивания дрожжевого слоеного теста | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| **Тема 3.4.**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | **22** |  |
| Ассортимент хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление хлеба пшеничного разнообразного ассортимента. | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление хлеба ржаного разнообразного ассортимента. | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление региональных и низкокалорийных хлебобулочных изделий, и хлеба разнообразного ассортимента. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| **Лабораторная работа № 5** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопорного теста | **6** | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| **Лабораторная работа № 6.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | **6** | ПК 5.3.  ОК 01.- 09 |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | **60** |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | |  |  |
| **Тема 4.1.**  Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | **Содержание** | **6** |  |
| 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании 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 | 2 | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. | 2 |  |
|  | 1. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Подготовка к реализации | 2 |  |
| **Тема 4.2.**  Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | **Содержание** | **54** |  |
| 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 разных видов мучных кондитерских изделий | 2 | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| 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 разных видов мучных кондитерских изделий | 2 |  |
| Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | 2 | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| 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 разных видов мучных кондитерских изделий. | 2 | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| 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 разных видов мучных кондитерских изделий. | 2 |  |
| 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 разных видов мучных кондитерских изделий. | 2 | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| 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 разных видов мучных кондитерских изделий | 2 | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | 2 | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление миндально-орехового полуфабриката. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении данного вида полуфабриката. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | 2 | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| **Тематика лабораторных занятий** | **30** |  |
| **Лабораторная работа № 7.**  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста и пресного слоеного теста | **6** | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| **Лабораторная работа № 8** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | **6** | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| **Лабораторная работа № 9.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | **6** | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| **Лабораторная работа № 10.**  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | **6** | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
| **Лабораторная работа № 11.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | **6** | ПК 5.4.  ОК 01.- 09 |
|  | **Итоговое занятие** | **2** |  |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | **44** |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | |  |  |
| **Тема 5.1.**  Изготовление и оформление пирожных | **Содержание** | **20** |  |
| Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| 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. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |  |
| **Лабораторная работа № 13.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | **6** | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| **Тема 5.2.**  Изготовление и оформление тортов | **Содержание** | **24** |  |
| Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | 2 | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** |  |  |
| **Лабораторная работа 14.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | **6** | ПК 5.5.  ОК 01.- 09 |
|  | **Итоговое занятие** | **1** |  |
| **Учебная практика по ПМ.05**  **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор 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. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | **252** | ПК 5.1-5.5.  ОК 01.- 09 |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05**  **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | **252** | ПК 5.1-5.5.  ОК 01.- 09 |
| **Экзамен по модулю** | | **12** |  |
| **Всего** | | **801** |  |

**3. Условия реализации профессионального модуля**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатория Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

**3.2. Учебно-методическое обеспечение**

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

1. Бутейкис Н.Р. Технология приготовления мучных кондитерский изделий – М.: Академия, 2016
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – М.: Академия, 2023
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассорти-мента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – М.: Академия, 2018
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум – М.: Академия, 2018
5. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.

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

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста – М.: Академия, 2017
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты – М.: Академия, 2018
3. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделии. Расчёт рецептур – С. П. Лань, 2020

Интернет-ресурсы:

1. http://vitameal.ru/cook.php.

2. http://otherreferats.allbest.ru.

3. http://lojechka.ru.

4. http://nashaucheba.ru/v50632.

5. http://tourlib.net/restoran.htm.

6. http://www.gastronom.ru.

7. http://www.dbfood.ru./

8. http://school.edu.ru.

9. http://аboutstudy.ru.

10. http://www.heliosway.ru.

11. http://www.rsl.ru/.

**4. Контроль и оценка результатов освоения   
профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Критерии оценки результата  (показатели освоенности компетенций)** | **Формы контроля и методы оценки** |
| **ПК 5.1**  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  ОК. 01-09 | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; * правильное 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, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;   соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | *Зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.*  *Наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, заданий по учебной и производственной практикам, заданий по самостоятельной работе* |
| **ПК 5.2.**  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОК. 01-09  **ПК 5.3.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ОК. 01-09  **ПК 5.4.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  ОК. 01-09  **ПК 5.5.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента  ОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: * гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре   эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |

**Приложение 1.6**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ МИРА И ПРОДУКЦИИ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[**1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ………………………………………………………………………………………..151**](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.6.%20%20ПМ%2006%20СОО.docx#_Toc162370387)

[*1.1.* *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…………………………………………………………………………………………………..151*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.6.%20%20ПМ%2006%20СОО.docx#_Toc162370388)

[*1.2.* *Планируемые результаты освоения профессионального модуля……………...151*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.6.%20%20ПМ%2006%20СОО.docx#_Toc162370389)

[**2. Структура и содержание профессионального модуля…………………………..157**](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.6.%20%20ПМ%2006%20СОО.docx#_Toc162370391)

[*2.1. Трудоемкость освоения модуля……………………………………………………………157*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.6.%20%20ПМ%2006%20СОО.docx#_Toc162370392)

[*2.2. Структура профессионального модуля…………………………………………………158*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.6.%20%20ПМ%2006%20СОО.docx#_Toc162370393)

[*2.3. Содержание профессионального модуля……………………………………………….159*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.6.%20%20ПМ%2006%20СОО.docx#_Toc162370394)

[**3. Условия реализации профессионального модуля……………………………….166**](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.6.%20%20ПМ%2006%20СОО.docx#_Toc162370397)

[*3.1. Материально-техническое обеспечение………………………………………………..166*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.6.%20%20ПМ%2006%20СОО.docx#_Toc162370398)

[*3.2. Учебно-методическое обеспечение………………………………………………………166*](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.6.%20%20ПМ%2006%20СОО.docx#_Toc162370399)

[**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля………16**](file:///C:\Users\gordi\OneDrive\Рабочий%20стол\ПРИЛОЖ%201%20СОО%20пк\1.6.%20%20ПМ%2006%20СОО.docx#_Toc162370400)**7**

**1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ МИРА И ПРОДУКЦИИ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ»**

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «ВД. 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания*»*.

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы в количестве 272 ч.

**1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части  определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы  выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить  структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях  основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте  методы работы в профессиональной и смежных сферах  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | - |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации  выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска  оценивать практическую значимость результатов поиска  применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности  использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности  приемы структурирования информации  формат оформления результатов поиска информации  современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и  программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства | - |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  применять современную научную профессиональную терминологию  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования  презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  определять источники достоверной правовой информации  составлять различные правовые документы  находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать  оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | содержание актуальной нормативно-правовой документации  современная научная и профессиональная терминология  возможные траектории профессионального развития и самообразования  основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности  правила разработки презентации  основные этапы разработки и реализации проекта |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и команды  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива  психологические особенности личности |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию  на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке  проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов  правила построения устных сообщений  особенности социального и культурного контекста |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. | проявлять гражданско-патриотическую позицию  демонстрировать осознанное поведение  описывать значимость своей профессии  применять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позиции  традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений  значимость профессиональной деятельности по профессии  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | соблюдать нормы экологической безопасности  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства  организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  пути обеспечения ресурсосбережения  принципы бережливого производства  основные направления изменения климатических условий региона  правила поведения в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения  и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности  пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека  основы здорового образа жизни  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии  средства профилактики перенапряжения |  |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для  обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Использовать посудомоечные машины  Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования  Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления  Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)  Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия | Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания | Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания  Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания |
| ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд национальных кухонь мира | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить блюда и изделия национальных кухонь мира  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Принципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий национальных кухонь мира  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции быстрого питания | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить продукцию быстрого питания  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Принципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий быстрого питания  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Трудоемкость освоения модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практической подготовки** |
| Учебные занятия, в т.ч. | 139 | 78 |
| теоретические занятия | 61 | - |
| практические занятия | 18 | 18 |
| лабораторные занятия | 60 | 60 |
| Самостоятельная работа | 8 | - |
| Практика, в т.ч.: | 252 | 252 |
| учебная | 108 | 108 |
| производственная | 144 | 144 |
| Промежуточная аттестация, в том числе: |  | - |
| *МДК 02.01 в форме кДЗ* |  |  |
| *МДК 02.02 в форме кДЗ* |  |  |
| *УП 02 в форме ДЗ* |  |  |
| *ПП 02 в форме ДЗ* |  |  |
| *ПМ 02 в форме экзамена по модулю* | 12 |  |
| Всего | **411** | **330** |

**2.2. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия теоретические | Практические занятия | Лабораторные занятия | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |  | 8 | 9 | 10 |
| ПК 6.1. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд национальных кухонь мира и быстрого питания | **32** | **18** | **32** | 14 | 18 | **-** | **-** |  |  |
| ПК 6.2 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 | Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания | **115** | **60** | **107** | 47 | - | **60** | **8** |  |  |
| ПК 6.1.-6.3.  ОК 01.-03, 09 | Учебная практика | **108** | **108** |  |  |  | | | **108** |  |
| ПК 6.1.-6.3.  ОК 01.-03, 09 | Производственная практика | **144** | **144** |  |  |  | | |  | **144** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** |  |  |  |  | | |  |  |
|  | ***Всего:*** | **411** | **330** | **139** | **47** | **18** | **60** | **8** | **108** | **144** |

**2.3. Содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,** | **Объем, ак. ч. /  в том числе  в форме практической подготовки,  ак. ч.** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания** | | **32** |  |
| **МДК. 06.01.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания | | **32** |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания | **Содержание** | **10** |  |
| 1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции национальной кухни. Исторические этапы развития кухни. | **2** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
| 1. Классификация, ассортимент блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов | **2** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
|  | **В том числе практических занятий** | **6** |  |
|  | Практическое занятие 1. Изучение состава и характеристик используемого сырья, продуктов, пряностей, методов кулинарной обработки. | **4** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
|  | Практическое занятие 2. Изучение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования продуктов. | **2** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания | **Содержание** | **22** |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации национальных кулинарных и кондитерских изделий. Методы кулинарной обработки, оборудование, инструмент, инвентарь, посуда используемые в национальных кухнях | **2** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
| 1. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания | **2** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
| 1. Организация подготовки к реализации. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос | **2** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
| 1. Характеристика оборудования для приготовления блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания | **2** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
| 1. Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания. Правила безопасной эксплуатации. | **2** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
| **В том числе практических занятий** | **12** |  |
| Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания | **2** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
| Практическое занятие 4. Разработка технологических карт блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания | **2** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
| Практическое занятие 5. Составление технологических схем блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания | **4** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
| Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания | **4** | ПК 6.1.  ОК 01-09 |
| **Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания** | | **115** |  |
| **МДК 06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания** | | **107** |  |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд национальных кухонь мира | **Содержание** | **70** |  |
| История развития русской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Традиции русского застолья. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству холодных блюд русской кухни | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству горячих блюд русской кухни. Технология приготовления мучных изделий и напитков русской кухни | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| История развития кухни Донбасса. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Фирменные блюда предприятий г.Енакиево. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| История развития кухонь славянских народов. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Традиции застолья. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| История развития кавказской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| Традиции кавказского застолья. Технология приготовления блюд, правила и способы подачи, требования к качеству. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| История развития итальянской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| Классические блюда итальянской кухни. Технология приготовления блюд, закусок и десертов, правила и способы подачи, требования к качеству. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| История развития французской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Технология приготовления блюд, закусок, правила и способы подачи, требования к качеству. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| История развития японской и китайской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Технология приготовления блюд, закусок и десертов, правила и способы подачи, требования к качеству. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| Технология приготовления блюд, закусок и десертов японской и китайской кухни, правила и способы подачи, требования к качеству. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| История развития кухни народов Южной Америки. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| Технология приготовления блюд, закусок и десертов, правила и способы подачи, требования к качеству. | 2 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| **В том числе лабораторных занятий** | **42** |  |
| **Лабораторное занятие 1.** Приготовление, оформление и отпуск блюд русской кухни | 6 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| **Лабораторное занятие 2.** Приготовление, оформление и отпуск блюд русской кухни | 6 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| **Лабораторное занятие 3.** Приготовление, оформление и отпуск фирменных блюд предприятий Енакиево. | 6 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| **Лабораторное занятие 4.** Приготовление, оформление и отпуск блюд кавказской кухни | 6 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| **Лабораторное занятие 5.** Приготовление, оформление и отпуск блюд французской кухни | 6 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| **Лабораторное занятие 6.** Приготовление, оформление и отпуск блюд итальянской кухни | 6 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| **Лабораторное занятие 7.** Приготовление, оформление и отпуск блюд японской и китайской кухни | 6 | ПК 6.2.  ОК 01-09 |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации продукции быстрого питания | **Содержание** | **37** |  |
| Характеристика предприятий быстрого питания. Типы предприятий быстрого обслуживания. Организация работы предприятий быстрого обслуживания, формы и методы обслуживания. | 1 | ПК 6.3.  ОК 01-09 |
| Классификация продукции быстрого питания. Технология приготовления и реализации продукции фаст-фуда. Технологии салатов и закусок. | 1 | ПК 6.3.  ОК 01-09 |
| Технология приготовления и реализации продукции фаст-фуда. Горячие изделия | 2 | ПК 6.3.  ОК 01-09 |
| Технология приготовления и реализации продукции фаст-фуда. Десерты и мучные кондитерские изделия | 2 | ПК 6.3.  ОК 01-09 |
| **В том числе лабораторных занятий** | **18** |  |
| **Лабораторное занятие 8.** Приготовление, оформление и отпуск закусок быстрого питания | 6 | ПК 6.3.  ОК 01-09 |
| **Лабораторное занятие 9**. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд быстрого питания | 6 | ПК 6.3.  ОК 01-09 |
| **Лабораторное занятие 10.** Приготовление, оформление и отпуск десертов и мучных изделий быстрого питания | 6 | ПК 6.3.  ОК 01-09 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 8 | ПК 6.3.  ОК 01-09 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** | | **2** |  |
| **Учебная практика по ПМ.03**  **Виды работ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям для блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания. Подготовка их к использованию. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания для подачи. 5. Сервировка стола и оформление блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания. | | **108** | ПК 6.1-6.3.  ОК 01-09 |
| **Дифференцированный зачёт** | |  |  |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03**  **Виды работ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям для блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | | **144** | ПК 6.1-6.3.  ОК 01-09 |
| **Дифференцированный зачёт** | |  |  |
| **Экзамен по модулю** | | **12** |  |
| **Всего** | | **391** |  |

**3. Условия реализации профессионального модуля**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

**3.2. Учебно-методическое обеспечение**

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария – учебник для студ. учреждений сред.проф.образования.-М.: Академия, 2023
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3
3. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.

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

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании – М.: Академия, 2020
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – М.: Академия, 2021
3. Лутошкина Г.Г. Оснащение и организация рабочего места – М.: Академия, 2019
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2023
5. Морозова И.В. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер» (организация и проведение в условиях дуального обучения) - С. – П. Лань, 2020
6. Интернет-ресурсы:

1. http://vitameal.ru/cook.php.

2. http://otherreferats.allbest.ru.

3. http://lojechka.ru.

4. http://nashaucheba.ru/v50632.

5. http://tourlib.net/restoran.htm.

6. http://www.gastronom.ru.

7. http://www.dbfood.ru./

8. http://school.edu.ru.

9. http://аboutstudy.ru.

10. http://www.heliosway.ru.

11. http://www.rsl.ru/.

**4. Контроль и оценка результатов освоения   
профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Критерии оценки результата  (показатели освоенности компетенций)** | **Формы контроля и методы оценки** |
| ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для  обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ОК. 01-09 | Выполняет все действия по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; * 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 организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека;   * 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; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;   - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | Зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.  Наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, заданий по учебной и производственной практикам, заданий по самостоятельной работе |
| ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд национальных кухонь мира  ОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд национальных кухонь мира:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления;   - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд национальных кухонь мира*,* соответствие процессов инструкциям, регламентам;  - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;   * соответствие времени выполнения работ нормативам; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода блюд национальных кухонь мира, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу. |
| ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции быстрого питания  ОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции быстрого питания:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении продукции быстрого питаниядействующим нормам; * оптимальность процесса приготовления продукции быстрого питания;   - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции быстрого питания;   * соответствие процессов инструкциям, регламентам;   - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;   * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы продукции быстрого питаниятребованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода продукции быстрого питания, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа. |