**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» 30](#_Toc168223592)

[«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 66](#_Toc168223605)

[«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 92](#_Toc168223618)

[«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 118](#_Toc168223630)

[«ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ МИРА И ПРОДУКЦИИ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ» 149](#_Toc168223643)

**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»

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370387).......................................................................4

[*1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы………………………………………………………………………………………4*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370388)

[*1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля …… ............4*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370389)

[*1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П ……………………………..11*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370390)

[2. Структура и содержание профессионального модуля…………………………12](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370391)

[*2.1. Трудоемкость освоения модуля……………………………………………………..12*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370392)

[*2.2. Структура профессионального модуля…………………………………………...13*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370393)

[*2.3. Содержание профессионального модуля ………………………………………....14*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля……………………………...22](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370397)

[*3.1. Материально-техническое обеспечение………………………………………..…22*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370398)

[*3.2. Учебно-методическое обеспечение…………………………………………………22*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля…...23](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.1.%D0%9F%D0%9C%2001%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370400)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

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

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в количестве 248 ч. и 12 ч. из вариативной части образовательной программы

* 1. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| 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 частиопределять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсывыявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемывладеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферахоценивать 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 областяхосновные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контекстеметоды работы в профессиональной и смежных сферахпорядок 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 информациивыделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поискаоценивать практическую значимость результатов поискаприменять средства информационных технологий для решения профессиональных задачиспользовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельностииспользовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиприемы структурирования информацииформат оформления результатов поиска информациисовременные 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 деятельностиприменять современную научную профессиональную терминологиюопределять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразованиявыявлять достоинства и недостатки коммерческой идеиопределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансированияпрезентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельностиопределять источники достоверной правовой информациисоставлять различные правовые документынаходить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документироватьоценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | содержание актуальной нормативно-правовой документациисовременная научная и профессиональная терминологиявозможные траектории профессионального развития и самообразованияосновы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотностиправила разработки презентацииосновные этапы разработки и реализации проекта |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и командывзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллективапсихологические особенности личности |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникациюна государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языкепроявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов правила построения устных сообщенийособенности 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 позициюдемонстрировать осознанное поведениеописывать значимость своей профессииприменять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позициитрадиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношенийзначимость профессиональной деятельности по профессиистандарты 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 безопасностиопределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессииорганизовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производстваорганизовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий регионаэффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельностипути обеспечения ресурсосбереженияпринципы бережливого производстваосновные направления изменения климатических условий регионаправила поведения в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохраненияи укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целейприменять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельностипользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человекаосновы здорового образа жизниусловия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессиисредства 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы дляобработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовИспользовать посудомоечные машиныЧистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использованияУпаковывать 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 нимиТребования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питанияТребования 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 питанияОбеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водногосырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПроизводить обработку овощей, фруктов и грибов | Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их храненияМетоды минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качествуТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПодготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | Нарезать и формовать овощи и грибыПодготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты | Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их храненияМетоды минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качествуТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПодготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи,кролика. | Нарезать и формовать овощи и грибыПодготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты | Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их храненияМетоды минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качествуТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПодготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
|  | Экзамен по модулю |  |  | 12 | 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. | 100 | 54 |
| теоретические занятия | 46 | - |
| практические занятия | 50 | 50 |
| лабораторные занятия | 4 | 4 |
| Самостоятельная работа | 4 | - |
| Практика, в т.ч.: | 144 | 144 |
| учебная | *72* | *72* |
| производственная | *72* | *72* |
| Промежуточная аттестация, в том числе: |  | - |
| *МДК 01.01, МДК 01.02, УП 01 в форме кДЗ* |  |  |
| *ПП 01 в форме кДЗ* |  |  |
| *ПМ 01 в форме экзамена по модулю* | 12 |  |
| Всего | **260** | **198** |

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 1.1-1.2ОК 01-07, ОК 09-11 | **Раздел модуля 1** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | **32** | **18** | **32** | 14 | 18 | **-** | **-** |  |  |
| ПК 1.2.-1.4ОК 01-07, 09-11 | **Раздел модуля 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | **72** | **36** | **68** | 32 | **32** | **4** | **4** |  |  |
| ПК 1.1.-1.4ОК 01-07, 09-11 | Учебная практика | **72** | **72** |  |  |  | **72** |  |
| ПК 1.1.-1.4ОК 01-07, 09-11 | Производственная практика | **72** | **72** |  |  |  |  | **72** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:**  | **260** | **198** | **100** | **46** |  |  | **4** | **72** | **72** |

2.3. Содержание профессионального модуля

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,**  | **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 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** | **8** |  |
| Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья,приготовления полуфабрикатов из него. Правила составления заявки на сырье. | 2 | ПК 1.1-1.4ОК 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** | ПК 1.1-1.4ОК 01-09 |
| **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 обработке овощей и грибов | **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 | ПК 1.1-1.4ОК 01-09 |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.Организация хранения обработанных овощей и грибов. | 2 | ПК 1.1-1.4ОК 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Практическое занятие 4.** Тренинг по организации рабочего места повара постобработке, нарезке овощей и грибов | 2 | ПК 1.1-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 5.** Ознакомление с механическим оборудованием для обработки, нарезки овощей и грибов | 2 | ПК 1.1-1.4ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10 |
| **Тема 3.** Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов изних | **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 | ПК 1.1-1.4ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практическое занятие 6.** Ознакомление с механическим оборудованием для обработки рыбы. | 2 | ПК 1.1-1.4ОК 01-09 |
| **Тема 4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. | **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 | ПК 1.1-1.4ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10 |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. | 2 | ПК 1.1-1.4ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** |  |
| **Практическое занятие 7*.*** Ознакомление с инструментами, инвентарём для обработки мясного сырья. | 2 | ПК 1.1-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 8.** Ознакомление с механическим оборудованием для обработки мяса, мясопродуктов, птицы. Мясорубка. | 2 | ПК 1.1-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 9.** Ознакомление с механическим оборудованием для обработки мяса, мясопродуктов, птицы. Мясорыхлитель. | 2 | ПК 1.1-1.4ОК 01-09 |
| **Дифференцированный зачёт** | **2** |  |
| **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | **72** |  |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | **72** |  |
| **Тема 1.** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | **Содержание** | **18** |  |
| Основные характеристики традиционных видов овощей. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов, солёно-квашеных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей к фаршированию. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **14** |  |
| **Практическое занятие 1.** Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 3.** Разработка таблицы «Кулинарное использование овощей разных форм нарезки». | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 4.** Ознакомление с инструментами, инвентарём, посудой для обработки овощей, грибов. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 5.** Ознакомление с процессами, происходящими в овощах при механической обработке. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Лабораторная работа 1.** Обработка, нарезка овощей и зелени. Подготовка овощей к фаршированию. | 4 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Тема 2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **6** |  |
| Значение рыбы в питании, пищевая ценность. Классификация, основные характеристики. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. Подготовка рыбы и нерыбного водного сырья к обработке (размораживание, вымачивание солёной рыбы). | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| Технологический процесс разделки чешуйчатой рыбы в зависимости от вида, размера и кулинарного назначения. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной чешуйчатой рыбы. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| Технологический процесс разделки бесчешуйчатой рыбы в зависимости от вида, размера и кулинарного назначения. Особые способы разделки бесчешуйчатой рыбы. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10 |
| **Тема 3**. Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **Содержание** | **10** |  |
| Характеристика основных приёмов приготовления рыбных полуфабрикатов. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** |  |
| **Практическое занятие 6.** Ознакомление с ассортиментом рыбного сырья. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическая работа 7.** Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов. Решение ситуационных задач. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 8.** Организация рабочих мест по приготовлениюполуфабрикатов из рыбы. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Тема 4.** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **4** |  |
| Характеристика мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| Кулинарный разруб туши говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Тема 5.** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **16** |  |
| Характеристика приёмов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09-10 |
| Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Технологический процесс приготовления мясных рубленых масс, полуфабрикатов из них. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **12** |  |
| **Практическое занятие 9.** Ознакомление с ассортиментом мясного сырья. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 10.** Расчёт количества сырья, отходов и выходаполуфабрикатов. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 11.** Расчёт количества сырья, отходов и выходаполуфабрикатов из рубленого мяса. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 12.** Расчёт количества сырья, отходов и выходаполуфабрикатов из субпродуктов. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 13*.*** Решение ситуационных задач. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 14.** Организация рабочих мест по приготовлениюполуфабрикатов из мяса, мясопродуктов. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Тема 6.** Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **6** |  |
| Основные характеристики, пищевая ценность, домашней птицы, пернатой дичи, кролика. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| Требования к качеству. Условия и сроки хранения, оценка качества и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| Технологический процесс обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Обработка субпродуктов птицы и дичи. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Тема 7.** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **8** |  |
| Технологический процесс приготовления крупнокусковых, мелкокусковыхполуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Практическое занятие 15.**Расчёт количества сырья, отходов и выхода полуфабрикатов. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 16.** Организация рабочих мест по приготовлениюполуфабрикатов из птицы, дичи, кроликов. | 2 | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **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.
5. Подготовка сообщений по темам раздела.
 | **4** | ПК 1.2-1.4ОК 01-09 |
| **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 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.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. 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).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, 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.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. 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.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
 | **72** | ПК 1.1-1.4ОК 01-09 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** |  |  |
| **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 накладные 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.
 | **72** | ПК 1.1-1.4ОК 01-09 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** |  |  |
| **Экзамен по модулю** | **12** |  |
| **Всего** | **260** |  |

**3. Условия реализации профессионального модуля**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского, 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.**

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 1.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентамиОК 01-09 | 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; | 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.ОК 01-09 | 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)

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.
 |
| **ПК 1.3**.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.ОК 01-09 | 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)

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.
 |
| **ПК 1.4.**Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.ОК 01-09 | 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)

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. |

**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»

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……………………………………………………32](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370387)

[*1.1.* *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы………………………………………………………………………………………………...32*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370388)

[*1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля………………..32*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370389)

[*1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П……………………………….….4*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370390)*1*

[2. Структура и содержание профессионального модуля…………………………4](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370391)3

[*2.1. Трудоемкость освоения модуля…………………………………………………………4*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370392)*3*

[*2.2. Структура профессионального модуля……………………………………………….44*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370393)

[*2.3. Содержание профессионального модуля……………………………………………...45*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля………………………...……58](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370397)

[*3.1. Материально-техническое обеспечение………………………………………………58*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370398)

[*3.2. Учебно-методическое обеспечение…………………………………………………….58*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……59](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.2.%20%D0%9F%D0%9C%2002%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370400)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*»*.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в количестве 652 ч. и 34 ч из вариативной части образовательной программы.

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 частиопределять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсывыявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемывладеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферахоценивать 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 областяхосновные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контекстеметоды работы в профессиональной и смежных сферахпорядок 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 информациивыделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поискаоценивать практическую значимость результатов поискаприменять средства информационных технологий для решения профессиональных задачиспользовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельностииспользовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиприемы структурирования информацииформат оформления результатов поиска информациисовременные 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 деятельностиприменять современную научную профессиональную терминологиюопределять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразованиявыявлять достоинства и недостатки коммерческой идеиопределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансированияпрезентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельностиопределять источники достоверной правовой информациисоставлять различные правовые документынаходить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документироватьоценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | содержание актуальной нормативно-правовой документациисовременная научная и профессиональная терминологиявозможные траектории профессионального развития и самообразованияосновы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотностиправила разработки презентацииосновные этапы разработки и реализации проекта |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и командывзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллективапсихологические особенности личности |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникациюна государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языкепроявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов правила построения устных сообщенийособенности 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 позициюдемонстрировать осознанное поведениеописывать значимость своей профессииприменять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позициитрадиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношенийзначимость профессиональной деятельности по профессиистандарты 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 безопасностиопределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессииорганизовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производстваорганизовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий регионаэффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельностипути обеспечения ресурсосбереженияпринципы бережливого производстваосновные направления изменения климатических условий регионаправила поведения в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохраненияи укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целейприменять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельностипользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человекаосновы здорового образа жизниусловия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессиисредства 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| 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. | Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовИспользовать посудомоечные машиныЧистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использованияУпаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления | Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, кулинарных изделий, правила ухода за нимиТребования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, кулинарных изделийПринципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питанияТребования 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 питанияОбеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питанияПользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)Принимать и оформлять платежи за блюда, кулинарные изделия |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделийПроверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделийГотовить супы разнообразного ассортимента.Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделийГотовить горячие соусы разнообразного ассортимента.Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделийПодготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, кулинарных изделийГотовить блюда и гарниры из овощейГотовить каши и гарниры из крупГотовить блюда и гарниры из макаронных изделийГотовить блюда из бобовыхПроверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, и кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделийПодготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить блюда из яиц, творога, мукиПроверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделийГотовить блюда из рыбыГотовить блюда из морепродуктовПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| 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. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделийГотовить блюда из мяса и мясных продуктовГотовить блюда из домашней птицыПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка |

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| 1 | ПК 2.9 Р Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации фирменных региональных горячих блюд, кулинарных изделий | **- Знания:** технологии приготовления региональных блюд;правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление региональных блюд;Принципы и приемы презентации региональных блюдпотребителям**- умения:** использовать рецептуры и технологические карты региональных блюд; готовить горячие региональные блюда;**- навыки:** приготовление региональных блюд;отпуск готовых региональных блюд с раздачи, прилавка | **Тема 10.** Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни | 22 | Для расширения профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков |
| 2 | Экзамен по модулю |  |  | 12 | 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. | 266 | 128 |
| теоретические занятия | 138 | - |
| практические занятия | 68 | 68 |
| лабораторные занятия | 60 | 60 |
| Самостоятельная работа | 12 | - |
| Практика, в т.ч.: | 396 | 396 |
| учебная | *144* | *144* |
| производственная | *252* | *252* |
| Промежуточная аттестация, в том числе: |  | - |
| *МДК 02.01 в форме ДЗ* |  |  |
| *МДК 02.02 в форме ДЗ* |  |  |
| *УП 02 в форме ДЗ* |  |  |
| *ПП 02 в форме ДЗ* |  |  |
| *ПМ 02 в форме экзамена по модулю* | 12 |  |
| Всего | **686** | **524** |

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** | **14** | **32** | 18 | 14 | **-** | **-** |  |  |
| 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 | **246** | **114** | **246** | 120 | 54 | **60** | **12** |  |  |
| ПК 2.1.- 2.9 ОК 01.-03, 09 | Учебная практика | **144** | **144** |  |  |  | **144** |  |
| ПК 2.1.- 2.9 ОК 01.-03, 09 | Производственная практика | **252** | **252** |  |  |  |  | **252** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:***  | ***686*** | **524** | ***278*** | ***138*** | ***68*** | ***60*** | ***12*** | **144** | **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 процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **32** |  |
| **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. Классификация, значение тепловой обработки
 | 2 | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| 1. Характеристика основных способов тепловой кулинарной обработки.
 | 2 | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| 1. Характеристика комбинированных и вспомогательных способов тепловой кулинарной обработки.
 | 2 | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| **Тема 2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | **Содержание**  | **8** |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Организация хранения, отпуска супов.
 | 2 | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации
 | 2 | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| **Тематика практических занятий**  | **4** |  |
| **Практическое занятие 1**. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | 2 | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | 2 | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| **Тема 3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | **Содержание**  | **6** |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.
 | **2** | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| 1. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос
 | **2** | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| **Тематика практических занятий**  | **2** |  |
| **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по теме. | **2** |  |
| **Тема 4.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание**  | **10** |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок
 | **2** | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |  |
| **Практическое занятие 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | **4** | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 5.** 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.  | **4** | ПК 2.1. ОК 01-09 |
| **Раздел 2.** **Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | **242** |  |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | **246** |  |
| **Тема 1.**Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортиментаПК 2.3. ОК 01-09 | **Содержание**  | **32** |  |
| 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров.
 | 2 | ПК 2.2 ОК 01-09 |
| 1. Приготовление полуфабрикатов для супов.
 | 2 | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству борщей.
 | **2** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству щей.
 | **2** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству рассольников.
 | **2** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к солянкам.
 | **2** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству супов картофельных и прочих.
 | **2** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству супов-пюре.
 | **2** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству молочных, сладких супов
 | **2** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству холодных, диетических и вегетарианских супов
 | **2** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |  |
| **Практическое занятие 1.** Разработка технологических карт блюд | **2** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 2.** Разработка технологических схем блюд | **2** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| **Практическое занятие 3.** Разработка технологических карт супов  | **2** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск супов разнообразного ассортимента | **6** | ПК 2.3. ОК 01-09 |
| **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. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Подготовка сообщений по темам раздела.
 | **4** | ПК 2.1.- ПК 2.3. ОК 01.-03, 09 |
| **Тема 2** Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов   | **Содержание**  | **22** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов.
 | **2** | ПК 2.4. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству соусов красного основного и производных.
 | **2** | ПК 2.4. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству соусов белого основного и производных.
 | **2** |  |
| 1. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных
 | **2** | ПК 2.4. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству, условия и сроки хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов
 | **2** | ПК 2.4. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |  |
| **Практическое занятие 4.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | **4** | ПК 2.4. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Практическое занятие 5.** Разработка технологических карт соусов | **2** | ПК 2.4. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск соусов | **6** | ПК 2.4. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Тема 3.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание** | **22** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Общие правила варки овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварных овощей.
 | **2** | ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Общие правила припускания овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из припущенных овощей
 | **2** | ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Общие правила жарки овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из жареных овощей.
 | **2** | ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из овощных масс.
 | **2** | ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Общие правила тушения овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из тушёных овощей. Правила подбора соусов
 | **2** | ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Общие правила запекания овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запечённых овощей. Правила подбора соусов
 | **2** | ПК 2.5 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Тематика лабораторных и практических занятий**  | **10** |  |
| **Практическое занятие 6.** Расчёт количества сырья на заданное количество порций | **2** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| **Практическое занятие 7.** Разработка технологических карт блюд | **2** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов | **6** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| **Тема 4** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий  | **Содержание**  | **22** |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, товароведная характеристика.
 | **2** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| 1. Правила варки каш. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству каш различной консистенции.
 | **2** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из вязких каш, условия и сроки хранения. Подбор соусов
 | **2** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| 1. Правила варки бобовых. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд.
 | **2** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| 1. Правила варки макаронных изделий. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд.
 | **2** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **12** |  |
| **Практическое занятие 8.** Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. | **4** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| **Практическое занятие 9.** Разработка технологических карт блюд | **2** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| **Лабораторное занятие 4.**  Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп. | **6** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении темы 4.**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. Подготовка сообщений по темам раздела.
 | **4** | ПК 2.5 ОК 01.- 09 |
| **Тема 5.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **Содержание**  | **24** |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, блюд из творога. Характеристика и подготовка сырья
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из яиц, условия и сроки хранения.
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность). Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения.
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Характеристика сыра.
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих блюд из сыра, условия и сроки хранения.
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Итоговое занятие
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **12** |  |
| **Практическое занятие 10.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов | **4** | ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Практическое занятие 11.** Разработка технологических карт блюд | **2** | ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Лабораторное занятие 5.**  Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра | **6** | ПК 2.6 ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Тема 6.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Содержание**  | **24** |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Характеристика сырья
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.- 09 |
| 1. . Приготовление бездрожжевого теста. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих блюд из него.
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.- 09 |
| 1. Приготовление дрожжевого безопарного теста.
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.- 09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих блюд и изделий из него.
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.- 09 |
| 1. Приготовление дрожжевого опарного теста.
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.- 09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству изделий из него
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.- 09 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий**  | **12** |  |
| **Практическое занятие 12.** Разработка технологических карт блюд из пресного теста с фаршем | **2** | ПК 2.6 ОК 01.- 09 |
| **Практическое занятие 13.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и изделий из муки с учетом взаимозаменяемости продуктов | **4** | ПК 2.6 ОК 01.- 09 |
| **Лабораторное занятие 6.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из пресного теста с фаршем | **6** | ПК 2.6 ОК 01.- 09 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении тем 5, 6.**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. Подготовка сообщений по темам раздела.
 | **2** | ПК 2.6 ОК 01.- 09 |
| **Тема 7.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание**  | **22** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Общие правила варки рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварной рыбы.
 | **2** | ПК 2.7. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Общие правила припускания рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из припущенной рыбы.
 | **2** | ПК 2.7. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Общие правила жарки рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из жареной рыбы.
 | **2** | ПК 2.7. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы.
 | **2** | ПК 2.7. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| 1. Общие правила запекания рыбы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запечённой рыбы.
 | **2** | ПК 2.7. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |  |
| **Практическое занятие 14.** Выполнение расчётов при использовании некондиционного сырья | **4** | ПК 2.7. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Практическое занятие 15.** Разработка технологических карт блюд | **2** | ПК 2.7. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы | **6** | ПК 2.7. ОК 01.-04, 06-07, 08-09 |
| **Тема 8.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **Содержание**  | **30** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, Общие правила варки мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварного мяса.
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Общие правила жарки мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, жаренного крупным куском
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, жаренного мелким куском
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, жаренного порционным куском
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Общие правила тушения мяса крупным и порционным куском. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, тушенного крупным и порционным куском.
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Общие правила тушения мяса мелким куском. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, тушенного мелким куском.
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Общие правила запекания мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запечённого мяса.
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из рубленой массы.
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из субпродуктов
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий**  | **12** |  |
| **Практическое занятие 16.** Выполнение расчётов при использовании некондиционного сырья | **4** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **Практическое занятие 17.** Разработка технологических карт блюд | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **Лабораторное занятие 8.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов  | **6** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **Тема 9.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание**  | **20** |  |
| 1. Общие правила варки птицы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварной и припущенной птицы.
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Общие правила жарки птицы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из жареной птицы.
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Общие правила тушения птицы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из тушёной птицы.
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из рубленых масс
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий**  | **12** |  |
| **Практическое занятие 18.** Выполнение расчётов при использовании некондиционного сырья | **4** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **Практическое занятие 19.** Разработка технологических карт блюд | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **Лабораторное занятие 9.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика  | **6** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении тем 8, 9.**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. Подготовка сообщений по темам раздела.
 | **2** | ПК 2.7.- ПК 2.8. ОК 01.-03, 09 |
| **Тема 10.** Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни | **Содержание** | **16** |  |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству супов региональной кухни.
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству региональных блюд из овощей, грибов, круп, муки, творога.
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству рыбных и мясных горячих блюд региональной кухни.
 | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **8** |  |
| **Практическое занятие 20.** Разработка технологических карт блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **Лабораторное занятие 10.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни | **6** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** | **2** | ПК 2.8. ОК 01.- 09 |
| **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 типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
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 с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
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 | **144** | ПК 2.1.- 2.9 ОК 01- 09 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** |  |  |
| **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, 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности 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 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
 | **252** | ПК 2.1.- 2.9ОК 01- 09 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** |  |  |
| **Экзамен по модулю** | **12** |  |
| **Всего** | **686** |  |

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 2.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиОК. 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 2.2.**Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортиментаОК. 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 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортиментаОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;
* 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;* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы 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.
 |
| **ПК 2.4.**Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортиментаОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

- 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;* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы 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. |
| **ПК 2.5.**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортиментаОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

- 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;* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы 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. |
| **ПК 2.6.**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортиментаОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

- 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;* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы 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. |
| **ПК 2.7.**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортиментаОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

- 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;* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы 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. |
| **ПК 2.8.**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортиментаОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

- 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;* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы 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. |
| **ПК 2.9.Р**ОК. 01-09 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих региональных блюд, кулинарных изделий, закусок:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

- 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;* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы 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. |

**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%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370387)

[*1.1.* *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…………………………………………………………………………………………………….68*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370388)

[*1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля…………………...68*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370389)

[*1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П……………………………………...76*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370390)

[2. Структура и содержание профессионального модуля……………………………77](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370391)

[*2.1. Трудоемкость освоения модуля…………………………………………………………….77*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370392)

[*2.2. Структура профессионального модуля…………………………………………………..78*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370393)

[*2.3. Содержание профессионального модуля…………………………………………………79*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля……………………………........86](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370397)

[*3.1. Материально-техническое обеспечение………………………………………………….86*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370398)

[*3.2. Учебно-методическое обеспечение………………………………………………………. 86*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля………102](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.3.%20%D0%9F%D0%9C%2003%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.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 308 ч. и 12 ч из вариативной части образовательной программы

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 частиопределять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсывыявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемывладеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферахоценивать 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 областяхосновные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контекстеметоды работы в профессиональной и смежных сферахпорядок 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 информациивыделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поискаоценивать практическую значимость результатов поискаприменять средства информационных технологий для решения профессиональных задачиспользовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельностииспользовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиприемы структурирования информацииформат оформления результатов поиска информациисовременные 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 деятельностиприменять современную научную профессиональную терминологиюопределять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразованиявыявлять достоинства и недостатки коммерческой идеиопределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансированияпрезентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельностиопределять источники достоверной правовой информациисоставлять различные правовые документынаходить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документироватьоценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | содержание актуальной нормативно-правовой документациисовременная научная и профессиональная терминологиявозможные траектории профессионального развития и самообразованияосновы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотностиправила разработки презентацииосновные этапы разработки и реализации проекта |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и командывзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллективапсихологические особенности личности |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникациюна государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языкепроявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов правила построения устных сообщенийособенности 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 позициюдемонстрировать осознанное поведениеописывать значимость своей профессииприменять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позициитрадиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношенийзначимость профессиональной деятельности по профессиистандарты 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 безопасностиопределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессииорганизовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производстваорганизовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий регионаэффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельностипути обеспечения ресурсосбереженияпринципы бережливого производстваосновные направления изменения климатических условий регионаправила поведения в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохраненияи укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целейприменять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельностипользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человекаосновы здорового образа жизниусловия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессиисредства 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила 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 приборовИспользовать посудомоечные машиныЧистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использованияУпаковывать 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 нимиТребования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питанияТребования 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 питанияОбеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питанияПользоваться 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 изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить холодные блюда и закускиПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск 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 изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить холодные блюда и закускиПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск 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 изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить холодные блюда и закускиПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск 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 изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить холодные блюда и закускиПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск 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 изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделийГотовить холодные блюда и закускиПроверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка |

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| 2 | Экзамен по модулю |  |  | 12 | 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. | 118 |   |
| теоретические занятия | 64 | - |
| практические занятия | 30 | 30 |
| лабораторные занятия | 24 | 24 |
| Самостоятельная работа | 10 | - |
| Практика, в т.ч.: | 180 | 180 |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 108 | 108 |
| Промежуточная аттестация, в том числе: |  | - |
| *МДК 03.01 в форме ДЗ* |  |  |
| *МДК 03.02 в форме ДЗ* |  |  |
| *УП 0о в форме ДЗ* |  |  |
| *ПП 03 в форме ДЗ* |  |  |
| *ПМ 03 в форме экзамена по модулю* | 12 |  |
| Всего | **320** | **234** |

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 | **96** | **44** | **86** | 42 | 20 | **24** | **10** |  |  |
| ПК 2.1.- 2.9 ОК 01.-03, 09 | Учебная практика | **72** | **72** |  |  |  | **72** |  |
| ПК 2.1.- 2.9 ОК 01.-03, 09 | Производственная практика | **108** | **108** |  |  |  |  | **108** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:***  | ***320*** | **234** | ***118*** | ***64*** | ***30*** | ***24*** | ***10*** | **72** | **108** |

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** |  |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей.
 | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы.
 | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| 1. Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы.
 | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| 1. Технологический цикл обработки подготовки мясной и рыбной гастрономии.
 | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| 1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.
 | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  | **Содержание**  | **22** |  |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях.
 | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| 1. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок
 | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| 1. Организация подготовки к реализации. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос
 | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| 1. Характеристика немеханического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
 | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| 1. Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Правила безопасной эксплуатации.
 | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| **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 01-09 |
| Практическое занятие 2. Определение отходов и выхода п/ф при обработке свежих овощей. | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| Практическое занятие 3. Определение отходов и выхода п/ф при обработке сырья  | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| Практическое занятие 4. Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы  | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| Итоговое занятие | **2** | ПК 3.1. ОК 01-09 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | **86** |  |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **86** |  |
| **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | **Содержание**  | 14 |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству майонеза и его производных
 | 2 | ПК 3.2. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству масляных смесей, заправок, горчицы и соуса хрен,
 | 2 | ПК 3.2. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству маринадов, желе
 | 2 | ПК 3.2. ОК 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |  |
| Практическое занятие 1.Расчет количества сырья, выхода соусов | 2 | ПК 3.2. ОК 01-09 |
| Практическое занятие 2. Разработка технологических карт холодных соусов | 2 | ПК 3.2. ОК 01-09 |
| Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов | 4 | ПК 3.2. ОК 01-09 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | **Содержание** | 28 |  |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора и подготовки продуктов
 | 2 | ПК 3.4. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству бутербродов.
 | 2 | ПК 3.4. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству банкетных бутербродов. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос.
 | 2 | ПК 3.4. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству холодных закусок Нарезка, варианты выкладывания нарезанных продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».
 | 2 | ПК 3.4. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству закусок из яиц, овощей, грибов
 | 2 | ПК 3.4. ОК 01-09 |
| 1. Закуски мировых кухонь
 | 2 | ПК 3.4. ОК 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **16** |  |
| Практическое занятие 3. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий с другими ингредиентами при приготовлении бутербродов | 2 | ПК 3.4. ОК 01-09 |
| Практическое занятие 4. Разработка таблицы «Подготовка сырья для бутербродов» | 2 | ПК 3.4. ОК 01-09 |
| Практическое занятие 5. Расчет количества сырья, выхода бутербродов | 2 | ПК 3.4. ОК 01-09 |
| Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов  | 4 | ПК 3.4. ОК 01-09 |
| Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, грибов.  | 4 | ПК 3.4. ОК 01-09 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Содержание**  | 22 |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения
 | 2 | ПК 3.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству салатов из сырых овощей
 | 2 | ПК 3.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству салатов из отварных продуктов
 | 2 | ПК 3.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству винегретов, тёплых салатов
 | 2 | ПК 3.3. ОК 01-09 |
| 1. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира
 | 2 | ПК 3.3. ОК 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **12** |  |
| Практическое занятие 6. Разработка технологических карт салатов | 2 | ПК 3.3. ОК 01-09 |
| Практическое занятие 7. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов | 2 | ПК 3.3. ОК 01-09 |
| Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 | ПК 3.3. ОК 01-09 |
|  Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из отварных продуктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 | ПК 3.3. ОК 01-09 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | **Содержание** | 22 |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.
 | 2 | ПК 3.5., ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки
 | 2 | ПК 3.5. ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск желированных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки
 | 2 | ПК 3.5. ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки
 | 2 | ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск желированных блюд из мяса. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки
 | 2 | ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки
 | 2 | ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |  |
| Практическое занятие 8. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 2 | ПК 3.5., ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| Практическое занятие. 9. Разработка технологических карт холодных закусок | 2 | ПК 3.5., ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 | ПК 3.5., ПК 3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** 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.
 | 10 | ПК 3.1. -3.6. ОК 01-03, 06-07, 09-10 |
| **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 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.
 | **72** | ПК 3.1. -3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| **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.
 | **108** | ПК 3.1. -3.6. ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** |  |  |
| **Экзамен по модулю** | **12** |  |
| **Всего** | **320** |  |

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 регламентамиОК. 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 ассортиментаОК. 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%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370387)4

[1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 94](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370388)

[1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 94](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370389)

[1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П 102](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370390)

[2. Структура и содержание профессионального модуля 103](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370391)

[2.1. Трудоемкость освоения модуля 103](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370392)

[2.2. Структура профессионального модуля 103](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370393)

[2.3. Содержание профессионального модуля 105](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля 112](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370397)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 112](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370398)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 112](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.docx#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 113](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.4.%20%D0%9F%D0%9C%2004%20%D0%9F%D0%9A%20%28%D0%A1%D0%9E%D0%9E%29.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*»*.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в количестве 252ч. и 12 ч из вариативной части образовательной программы

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 частиопределять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсывыявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемывладеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферахоценивать 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 областяхосновные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контекстеметоды работы в профессиональной и смежных сферахпорядок 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 информациивыделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поискаоценивать практическую значимость результатов поискаприменять средства информационных технологий для решения профессиональных задачиспользовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельностииспользовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиприемы структурирования информацииформат оформления результатов поиска информациисовременные 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 деятельностиприменять современную научную профессиональную терминологиюопределять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразованиявыявлять достоинства и недостатки коммерческой идеиопределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансированияпрезентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельностиопределять источники достоверной правовой информациисоставлять различные правовые документынаходить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документироватьоценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | содержание актуальной нормативно-правовой документациисовременная научная и профессиональная терминологиявозможные траектории профессионального развития и самообразованияосновы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотностиправила разработки презентацииосновные этапы разработки и реализации проекта |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и командывзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллективапсихологические особенности личности |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникациюна государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языкепроявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов правила построения устных сообщенийособенности 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 позициюдемонстрировать осознанное поведениеописывать значимость своей профессииприменять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позициитрадиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношенийзначимость профессиональной деятельности по профессиистандарты 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 безопасностиопределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессииорганизовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производстваорганизовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий регионаэффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельностипути обеспечения ресурсосбереженияпринципы бережливого производстваосновные направления изменения климатических условий регионаправила поведения в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохраненияи укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целейприменять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельностипользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человекаосновы здорового образа жизниусловия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессиисредства 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы дляприготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовИспользовать посудомоечные машиныЧистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использованияУпаковывать 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 нимиТребования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питанияТребования 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 питанияОбеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питанияПользоваться 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 реализациихолодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить сладкие блюда и напиткиПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализациигорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить сладкие блюда и напиткиПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализациихолодных напитков разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить сладкие блюда и напиткиПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализациигорячих напитков разнообразного ассортимента. | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить сладкие блюда и напиткиПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск 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. | 102 | 36 |
| теоретические занятия | 66 | - |
| практические занятия | 10 | 10 |
| лабораторные занятия | 26 | 26 |
| Самостоятельная работа | 6 | - |
| Практика, в т.ч.: | 144 | 144 |
| учебная | *72* | *72* |
| производственная | *72* | *72* |
| 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 | **264** | **180** |

**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 4.1ОК 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 4.2-4.5ОК 01-07, 09-11 | **Раздел модуля 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | **76** | **28** | **70** | **42** | **2** | **26** | **6** |  |  |
| ПК 1.1.-1.4ОК 01-07, 09-11 | Учебная практика | **72** | **72** |  |  |  | **72** |  |
| ПК 1.1.-1.4ОК 01-07, 09-11 | Производственная практика | **72** | **72** |  |  |  |  | **72** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:**  | **264** | **180** | **102** | **66** | **12** | **24** | **6** | **72** | **72** |

* 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.** Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **4** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента | **2** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| 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** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| **Тема 2.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков  | **Содержание**  | **6** |  |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | **2** | ПК 4.1ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции. | **2** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | **2** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| **Тема 3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание**  | **22** |  |
| 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** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| Правила безопасной эксплуатации машины взбивальной при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента. | **2** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| Правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента. | **2** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| Правила безопасной эксплуатации холодильного и морозильного оборудования при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента. | **2** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними | **2** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| 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** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| Методы сервировки, подачи холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного ассортимента. Посуда подачи, термосы и контейнеры для реализации на вынос. | **2** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных занятий** | **8** |  |
| **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.  | **2** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| **Практическое занятие 2.** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | **2** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| **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** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| **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** | ПК 4.1ОК. 01-09 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **76** |  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** | **76** |  |
| **Тема 1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Содержание**  | **24** |  |
| 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. | **4** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству компотов | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству киселей | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству желе | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству муссов, самбуков, кремов | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству сладких блюд авторских, брендовых, региональных | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |  |
| **Практическое занятие 1.** Разработка технологических карт блюд | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление холодных сладких блюдкомпотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов | **6** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| **Тема 2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | **Содержание**  | **20** |  |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд из яблок | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд авторских, брендовых. | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд региональных. | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **12** |  |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд | **6** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация сладких блюд авторских, брендовых, региональных.  | **6** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| **Тема 3.**Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание**  | **8** |  |
| 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. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | **4** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| **Тема 4.**Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание**  | **24** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента. Организация работы бариста. | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству чая. Способы подачи | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству кофе, какао, горячего шоколада. Способы подачи | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству сбитня, глинтвейна, взвара, грога. Способы подачи | **2** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| 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 | **4** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
|  **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков кофе, чая какао, горячего шоколада, сбитня, глинтвейна, взвара, грога. | **4** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** 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.

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | **6** | ПК 4.2-4.5ОК. 01-09 |
| **Комплексный дифференцированный зачет** | **2** | ПК 4.1-4.5ОК. 01-09 |
| **Учебная практика по ПМ.04****Виды работ:**1. Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе, компотов
2. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству киселей, желе
3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству муссов, самбуков
4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству кремов
5. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству сладких блюд авторских, брендовых, региональных
6. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд.
7. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд из яблок, соусов.
8. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству свежеотжатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков.
9. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству лимонадов, смузи.
10. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству коктейлей, морсов, кваса.
11. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству кофе, чая,
12. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству какао, горячего шоколада, сбитня, глинтвейна, взвара, грога. Способы подачи.
 | **72** | ПК 4.1-4.5ОК. 01-09 |
| **Дифференцированный зачет** | **3** | ПК 4.1-4.5ОК. 01-09 |
| **Производственная практика по ПМ. 04****Виды работ:**1. Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе2. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству компотов3. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству желированных сладких блюд: киселей, желе.4. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству желированных сладких блюд: муссов, самбуков, кремов.5. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству сладких блюд авторских, брендовых, региональных6. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд из яблок7. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд8. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству горячих сладких блюд авторских, брендовых, региональных9. Технология приготовления, правила подачи, требования к качеству холодных напитков разнообразного ассортимента: смузи, кваса, морсов10. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству кофе, чая, напитков на их основе11. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству какао, шоколада, напитков на их основе12Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству какао, горячего шоколада, сбитня, глинтвейна, взвара, грога. | **72** | ПК 4.1-4.5ОК. 01-09 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** | **3** |  |
| **Экзамен по модулю** | **12** |  |
| **Всего** | **264** |  |

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%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370387)

[*1.1.* *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы………………………………………………………………………………………………….120*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370388)

[*1.2.* *Планируемые результаты освоения профессионального модуля……………..120*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370389)

[*1.3.* *Обоснование часов вариативной части ПОП-П……………………………….130*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370390)

[2. Структура и содержание профессионального модуля…………………………130](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370391)

[*2.1. Трудоемкость освоения модуля………………………………………………………….130*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370392)

[*2.2. Структура профессионального модуля………………………………………………..131*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370393)

[*2.3. Содержание профессионального модуля………………………………………………132*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля………………………………144](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370397)

[*3.1. Материально-техническое обеспечение……………………………………………….144*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370398)

[*3.2. Учебно-методическое обеспечение……………………………………………………...144*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..169](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.5.%20%20%D0%9F%D0%9C%2005%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.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 520 ч. и 12 ч из вариативной части образовательной программы

**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 частиопределять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсывыявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемывладеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферахоценивать 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 областяхосновные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контекстеметоды работы в профессиональной и смежных сферахпорядок 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 информациивыделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поискаоценивать практическую значимость результатов поискаприменять средства информационных технологий для решения профессиональных задачиспользовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельностииспользовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиприемы структурирования информацииформат оформления результатов поиска информациисовременные 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 деятельностиприменять современную научную профессиональную терминологиюопределять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразованиявыявлять достоинства и недостатки коммерческой идеиопределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансированияпрезентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельностиопределять источники достоверной правовой информациисоставлять различные правовые документынаходить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документироватьоценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | содержание актуальной нормативно-правовой документациисовременная научная и профессиональная терминологиявозможные траектории профессионального развития и самообразованияосновы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотностиправила разработки презентацииосновные этапы разработки и реализации проекта |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и командывзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллективапсихологические особенности личности |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникациюна государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языкепроявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов правила построения устных сообщенийособенности 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 позициюдемонстрировать осознанное поведениеописывать значимость своей профессииприменять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позициитрадиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношенийзначимость профессиональной деятельности по профессиистандарты 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 безопасностиопределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессииорганизовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производстваорганизовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий регионаэффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельностипути обеспечения ресурсосбереженияпринципы бережливого производстваосновные направления изменения климатических условий регионаправила поведения в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохраненияи укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целейприменять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельностипользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человекаосновы здорового образа жизниусловия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессиисредства 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила 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 работеСоблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехеПрименять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питанияРецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукцииТребования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукцииНазначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за нимиТребования 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 питанияУборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитераПроверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитераУпаковка 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 продукцииСоблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукцииПроцеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукцииПорционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукциюРеализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукцииБезопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукцииСоблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасностиАккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукцииПроизводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питанияТехнологии изготовления кондитерской и шоколадной продукцииТребования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их храненияПравила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукцииПринципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителямМетоды минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качестваТребования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания | Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитераИзготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитераПрезентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитераПрием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитераУпаковка 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 продукцииБезопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукцииСоблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны трудаАккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукцииПроизводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплатыЭстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос | Технологии приготовления хлебобулочной продукцииТребования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их храненияПравила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производстваПринципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителямПравила и технологии расчетов с потребителямиТребования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания | Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортиментаПроцеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукцииПорционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спросаПомощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентацииПрием и оформление платежей за хлебобулочную продукциюУпаковка 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 продукцииСоблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукцииПроцеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукцииПорционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукциюРеализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукцииБезопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукцииСоблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасностиАккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукцииПроизводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплатыЭстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питанияТехнологии изготовления кондитерской и шоколадной продукцииТребования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их храненияПравила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукцииПринципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителямМетоды минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качестваПищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукцииПравила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителямиПринципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукцииТребования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания | Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитераИзготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитераПрезентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитераПрием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитераУпаковка 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 продукциюРеализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукцииБезопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукцииСоблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасностиАккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукцииПроизводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплатыЭстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питанияТехнологии изготовления кондитерской и шоколадной продукцииТребования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их храненияПравила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукцииПринципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителямМетоды минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качестваПищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукцииПравила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителямиПринципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукцииТребования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания | Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитераИзготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитераПрезентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитераПрием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитераУпаковка 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 |  |  | 12 | 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. | 150 | 70 |
| теоретические занятия | 80 | - |
| практические занятия | 12 | 12 |
| лабораторные занятия | 58 | 58 |
| Самостоятельная работа | 10 | - |
| Практика, в т.ч.: | 360 | 360 |
| учебная | *144* | *144* |
| производственная | *216* | *216* |
| 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 | **532** | **430** |

**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 | **128** | **60** | **118** | **58** | **2** | **58** | **10** |  |  |
| ПК 5.1.- 5.5 ОК 01.-03, 09 | Учебная практика | **144** | **144** |  |  |  | **144** |  |
| ПК 5.1.- 5.5 ОК 01.-03, 09 | Производственная практика | **216** | **216** |  |  |  |  | **216** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:***  | ***532*** | **430** | ***150*** | ***80*** | ***12*** | ***58*** | ***10*** | **144** | **216** |

**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**  | **8** |  |
| Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. | 2 | 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. | 2 | 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** | **14** |  |
| Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.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.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. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | ПК 5.1. ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 8 |  |
| **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 |
| **Тема 3.** Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов  | **Содержание**  | **10** |  |
| Характеристика муки, используемой при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию. | **2** | 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. | **2** | 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 | **2** | 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 | **2** | ПК 5.1. ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
|  | **Практическое занятие № 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | **2** | ПК 5.1. ОК. 01-09 |
| **Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **126** |  |
| **МДК 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **126** |  |
|  |
| **Тема 2.1.** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов  | **Содержание** | **6** |  |
| * 1. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.
 | 2 | ПК 5.2. ОК. 01-09 |
| 1. Правила выбора основных продуктов с учетом и дополнительных ингредиентов их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
 | **2** | ПК 5.2. ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| 1. **Практическое занятие № 1.** 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** | **10** |  |
| Приготовление сиропов. Приготовление помады  | **2** | ПК 5.2. ОК. 01-09 |
| Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Приготовление желе. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  | **2** | ПК 5.2. ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Лабораторная работа № 1.** Приготовление украшений из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **4** | ПК 5.2. ОК. 01-09 |
| **Тема 2.3.**Приготовление глазури | **Содержание** | **6** |  |
| Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.  | **2** | ПК 5.2. ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Лабораторная работа № 2.** Приготовление и использование глазурей | **6** | ПК 5.2. ОК. 01-09 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | **Содержание** |  |  |
| Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Приготовление сливочных кремов. Приготовление белковых, заварных кремов. Приготовление кремов из молочных продуктов | **2** | ПК 5.2. ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Лабораторная работа №3.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | **6** | ПК 5.2. ОК. 01-09 |
| **Тема 2.5.** Приготовление сахарной мастики и марципана | **Содержание** | **2** |  |
| 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 |
| **Тема 2.6.**Приготовление посыпок и крошки  | **Содержание** | **6** |  |
| Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления.  | **2** | ПК 5.2. ОК. 01-09 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |  |
| **Лабораторная работа №4** Приготовление отделочных полуфабрикатов | **6** | ПК 5.2. ОК. 01-09 |
| **Тема 2.7.** Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | **Содержание** |  |  |
| 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 |
| **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.
 | **4** | ПК 5.2 ОК 01.-03, 09 |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** |  |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |  |  |
| **Тема 3.1.** Классификация иассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание**  | **2** |  |
| 1. 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** | **2** |  |
| 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Методы приготовления, порядок подготовки продуктов для фаршей из яиц, круп, фруктов и др.
 | **2** | ПК 5.3. ОК 01.- 09 |
| **Тема 3.3.** Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание**  | **2** |  |
| 1. Замес и образование теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Способы разрыхления теста. Приготовление тестаиз различных видов муки на дрожжах. Приготовление тестаиз различных видов муки на закваске. Приготовление тестаиз различных видов муки пресного теста
 | **2** | ПК 5.3. ОК 01.- 09 |
| **Тема 3.4.**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание**  | **4** |  |
| 1. Ассортимент хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлеба пшеничного, ржаного разнообразного ассортимента.
 | **2** | ПК 5.3. ОК 01.- 09 |
| 1. Приготовление региональных и низкокалорийных хлебобулочных изделий, и хлеба разнообразного ассортимента.
 | **2** | ПК 5.3. ОК 01.- 09 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **6** |  |
| **Лабораторная работа № 5** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста, опарного теста | **6** | ПК 5.3. ОК 01.- 09 |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |  |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |  |  |
| **Тема 4.1.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | **Содержание**  | **2** |  |
| 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 |
| **Тема 4.2.** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента  | **Содержание** |  |  |
| Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, сдобного пресного, пресного слоеного. 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,. 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. 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, миндального 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 ,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 |
| **Тематика лабораторных занятий** | **18** |  |
| **Лабораторная работа № 6.**Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | **6** | ПК 5.4. ОК 01.- 09 |
|  | **Лабораторная работа№ 7.**Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | **6** | ПК 5.4. ОК 01.- 09 |
| **Лабораторная работа№ 8.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | **6** |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении тем 4.1, 4.2.**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. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления мучных кондитерских изделий.
5. Подготовка сообщений по темам раздела.
 | **6** | ПК 5.4. ОК 01.- 09 |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |  |
| **Тема 5.1.** Изготовление и оформление пирожных | **Содержание**  | **20** |  |
| 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. 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 |
| 1. 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 |
| 1. 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. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы
 | **2** | ПК 5.5. ОК 01.- 09 |
| 1. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы. 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 № 9.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | **6** | ПК 5.5. ОК 01.- 09 |
| **Тема 5.2.** Изготовление и оформление тортов | **Содержание**  | **26** |  |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов
 | **2** | ПК 5.5. ОК 01.- 09 |
| 1. 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 |
| 1. 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 |
| 1. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов,миндальных ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента
 | **2** | ПК 5.5. ОК 01.- 09 |
| 1. Приготовление, миндальных 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 10.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | **6** | ПК 5.5. ОК 01.- 09 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** | **2** |  |
| **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 | **144** | ПК 5.1-5.5. ОК 01.- 09 |
| **Дифференцированный зачёт** | **6** |  |
| **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
 | **216** | ПК 5.1-5.5. ОК 01.- 09 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт** | **6** |  |
| **Экзамен по модулю** | **12** |  |
| **Всего** | **532** |  |

**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%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.6.%20%20%D0%9F%D0%9C%2006%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370387)

[*1.1.* *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…………………………………………………………………………………………………..151*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.6.%20%20%D0%9F%D0%9C%2006%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370388)

[*1.2.* *Планируемые результаты освоения профессионального модуля……………...151*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.6.%20%20%D0%9F%D0%9C%2006%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370389)

[2. Структура и содержание профессионального модуля…………………………..157](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.6.%20%20%D0%9F%D0%9C%2006%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370391)

[*2.1. Трудоемкость освоения модуля……………………………………………………………157*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.6.%20%20%D0%9F%D0%9C%2006%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370392)

[*2.2. Структура профессионального модуля…………………………………………………158*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.6.%20%20%D0%9F%D0%9C%2006%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370393)

[*2.3. Содержание профессионального модуля……………………………………………….159*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.6.%20%20%D0%9F%D0%9C%2006%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370394)

[3. Условия реализации профессионального модуля……………………………….166](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.6.%20%20%D0%9F%D0%9C%2006%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370397)

[*3.1. Материально-техническое обеспечение………………………………………………..166*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.6.%20%20%D0%9F%D0%9C%2006%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370398)

[*3.2. Учебно-методическое обеспечение………………………………………………………166*](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.6.%20%20%D0%9F%D0%9C%2006%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.docx#_Toc162370399)

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля………16](file:///C%3A%5CUsers%5Cgordi%5COneDrive%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%96%201%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E%20%D0%BF%D0%BA%5C1.6.%20%20%D0%9F%D0%9C%2006%20%D0%A1%D0%9E%D0%9E.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 частиопределять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсывыявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемывладеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферахоценивать 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 областяхосновные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контекстеметоды работы в профессиональной и смежных сферахпорядок 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 информациивыделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поискаоценивать практическую значимость результатов поискаприменять средства информационных технологий для решения профессиональных задачиспользовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельностииспользовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиприемы структурирования информацииформат оформления результатов поиска информациисовременные 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 деятельностиприменять современную научную профессиональную терминологиюопределять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразованиявыявлять достоинства и недостатки коммерческой идеиопределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансированияпрезентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельностиопределять источники достоверной правовой информациисоставлять различные правовые документынаходить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документироватьоценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | содержание актуальной нормативно-правовой документациисовременная научная и профессиональная терминологиявозможные траектории профессионального развития и самообразованияосновы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотностиправила разработки презентацииосновные этапы разработки и реализации проекта |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и командывзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллективапсихологические особенности личности |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникациюна государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языкепроявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов правила построения устных сообщенийособенности 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 позициюдемонстрировать осознанное поведениеописывать значимость своей профессииприменять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позициитрадиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношенийзначимость профессиональной деятельности по профессиистандарты 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 безопасностиопределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессииорганизовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производстваорганизовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий регионаэффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельностипути обеспечения ресурсосбереженияпринципы бережливого производстваосновные направления изменения климатических условий регионаправила поведения в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохраненияи укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целейприменять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельностипользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человекаосновы здорового образа жизниусловия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессиисредства 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы дляобработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовИспользовать посудомоечные машиныЧистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использованияУпаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовленияПользоваться 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 нимиТребования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питанияТребования 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 питанияОбеспечение 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 изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить блюда и изделия национальных кухонь мираПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий национальных кухонь мираВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск 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 изделийВыбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться имПодготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить продукцию быстрого питанияПроверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавкаПорционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПравила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийПищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителямТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияПринципы ХАССП в организациях общественного питания | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий быстрого питанияВыполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийУпаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на выносОтпуск 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. | 108 | 66 |
| теоретические занятия | 42 | - |
| практические занятия | 18 | 18 |
| лабораторные занятия | 48 | 48 |
| Самостоятельная работа | 8 | - |
| Практика, в т.ч.: | 144 | 144 |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 72 | 72 |
| 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 | **272** | **210** |

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 | **134** | **48** | **134** | 52 | - | **82** | **10** |  |  |
| ПК 6.1.-6.3. ОК 01.-03, 09 | Учебная практика | **72** | **72** |  |  |  | **72** |  |
| ПК 6.1.-6.3. ОК 01.-03, 09 | Производственная практика | **72** | **72** |  |  |  |  | **72** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:***  | **476** | **388** | **166** | **66** | **18** | **82** | **10** | **72** | **72** |

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** | **76** |  |
| **МДК 06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания** | **76** |  |
| **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации блюд национальных кухонь мира | **Содержание**  | **54** |  |
| 1. История развития русской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Традиции русского застолья. Технология приготовления, кулинарное использование и требования к качеству холодных блюд русской кухни
 | 2 | ПК 6.2. ОК 01-09 |
| 1. 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 |
| 1. История развития кухни Донбасса. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Фирменные блюда предприятий Горловки.
 | 2 | ПК 6.2. ОК 01-09 |
| 1. История развития кухонь славянских народов. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Традиции застолья.
 | 2 | ПК 6.2. ОК 01-09 |
| 1. История развития кавказской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Традиции кавказского застолья. Технология приготовления блюд, правила и способы подачи, требования к качеству.
 | 2 | ПК 6.2. ОК 01-09 |
| 1. История развития итальянской кухни. Ассортимент блюд. Особенности приготовления, подачи. Классические блюда. Технология приготовления блюд, закусок и десертов, правила и способы подачи, требования к качеству.
 | 2 | ПК 6.2. ОК 01-09 |
| 1. 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 |
| 1. 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 |
| 1. История развития кухни народов Южной Америки. 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 |
| **В том числе лабораторных занятий** | 36 |  |
| Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд русской кухни | 6 | ПК 6.2. ОК 01-09 |
| Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск фирменных блюд предприятий Горловки. | 6 | ПК 6.2. ОК 01-09 |
| Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд кавказской кухни | 6 | ПК 6.2. ОК 01-09 |
| Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд французской кухни | 6 | ПК 6.2. ОК 01-09 |
| Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд итальянской кухни | 6 | ПК 6.2. ОК 01-09 |
| Лабораторное занятие 6. 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** | 20 |  |
| 1. Характеристика предприятий быстрого питания. Типы предприятий быстрого обслуживания. Организация работы предприятий быстрого обслуживания, формы и методы обслуживания.
 | 2 | ПК 6.3. ОК 01-09 |
| 1. Классификация продукции быстрого питания. Технология приготовления и реализации продукции фаст-фуда. Технологии салатов и закусок.
 | 2 | ПК 6.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления и реализации продукции фаст-фуда. Горячие изделия
 | 2 | ПК 6.3. ОК 01-09 |
| 1. Технология приготовления и реализации продукции фаст-фуда. Десерты и мучные кондитерские изделия
 | 2 | ПК 6.3. ОК 01-09 |
| **В том числе лабораторных занятий** | 12 |  |
| Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск закусок быстрого питания | 4 | ПК 6.3. ОК 01-09 |
| Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд быстрого питания | 4 | ПК 6.3. ОК 01-09 |
| Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск десертов и мучных изделий быстрого питания | 4 | 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.
 | **72** | 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.
 | **72** | ПК 6.1-6.3.ОК 01-09 |
| **Дифференцированный зачёт** |  |  |
| **Экзамен по модулю** | **12** |  |
| **Всего** | **272** |  |

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 дляобработки 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 мираОК. 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 питанияОК. 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.
 |