

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

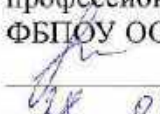
филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области



«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение

СОГЛАСОВАНО

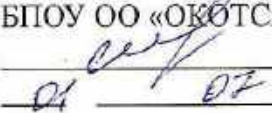
Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова
28 06 2022 г.

Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01**

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

43.01.09 Повар, кондитер

НГП
2022 год

Программа профессионального модуля 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569 с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Барт И.М.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ. Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела
ЛР 14	Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионатном движении «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене
ЛР 16	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 290 часов

в том числе в форме практической подготовки – 192 часа

Из них на освоение МДК – 140 часа

в том числе самостоятельная работа 22 часа

практики – 144 часа, в том числе учебная – 72 часа,
производственная – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	В том числе в форме практической подготовки	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самостоятельная работа обучающегося, часов
				Обязательная учебная нагрузка обучающегося	Консультации	экзамен	Практика		Производственная, часов		
							Учебная, часов	Производственная, часов			
										В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК1.1-1.4 ОК 1- ОК 7; ОК 9	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	66	24	50	24	2	6			10	
ПК1.1-1.4 ОК 1- ОК 7; ОК 9;ОК 10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	146	96	56	24	2	6	72		12	
	Учебная практика и производственная практика Экзамен по модулю Всего	72	72						72		
		6					6				
		290	192	106	48	4	18	72	72	22	

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		66
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	МДК 01.01.	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	10/4
	1.1.1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов	2
	1.1.2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья. Приготовление полуфабрикатов из сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и точность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).	2
	1.1.3. Организация хранения обработанных овощей и грибов. Способы сохранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Преимущества и недостатки вакуумирования. Шоковая заморозка.	2
	1.1.4. Правила составления заявки на сырье. Оформление требований, накладных на сырье. Оформление товарно-денежного отчета.	2
	1.1.5. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия			4
	Практические занятия № 1. Составление технологической инструкции обработки сырья			2
	Практические занятия № 2. Составление заявки на сырье			2
	Самостоятельная работа Разработка компьютерной презентации на тему: «Виды необходимого оборудования и инвентаря для обработки овощей»			4
	Содержание учебного материала			4/4
	1.2.1. Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ			2
	1.2.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия			4
	Практические занятия № 3. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов			2
	Практические занятия № 4. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.			2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготвлению полуфабрикатов из них	Самостоятельная работа Подготовка реферата на тему: «Организация работ по обработке сырья и приготвлению полуфабрикатов»			2
	Содержание учебного материала			4/6
	1.3.1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Приготвлению полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Виды, назначение, для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготвления			2

	полуфабрикатов из них.	
	1.3.2. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	6
	Практические занятия № 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2
	Практические занятия № 6. Работа с нормативной документацией. Работа со сборником рецептов определение отходов и взаимозаменяемости сырья.	2
	Практические занятия № 7. Расчет процента отходов при обработке рыбы с костным скелетом.	2
	Самостоятельная работа	
	1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет ресурсов о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для подготовки сообщений и презентаций. 2. Работа с презентацией. 3. Защита презентаций и сообщений о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов	2
	Содержание учебного материала	6/10
	1.4.1. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, для приготовления полуфабрикатов. Организация процесса. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2
	1.4.2. Технологическое оборудование. Организация хранения обработанных мясных. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, используемого для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
	1.4.3. Требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Личная гигиена, санитарная одежда. Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару для ПОП	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	10
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		

Практические занятия, нарезка, формовка овощей и грибов	Практические занятия № 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электрооборудовки, куттера	2
	Практические занятия № 9. Организация рабочих мест в мясном цехе	2
	Практические занятия № 10. Расчет отходов при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы	2
	Практические занятия № 11. Решение ситуационных задач. Выполнение требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	2
	Практические занятия № 12. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	2
	Самостоятельная работа	2
	Подготовка доклада на тему: «Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	2
	Консультация Подготовка к экзамену	2
	Экзамен по МДК 01.01	6
	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	74
	МДК 01.02.	30/24
	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6/6
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала	
	2.1.1. Основные характеристики и пищевая ценность овощей, грибов. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2
	2.1.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предхранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	2
	2.1.3. Предхранение очищенных овощей от потемнения. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное	2

Тема 2.2 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для разнообразных блюд	охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. Методы определения норм выхода овощей после обработки для последующего использования. Сезонные нормы. Минимизация отходов. Отходы и потери при кулинарной (механической и тепловой) обработке сырья (продуктов) расчетным путем по формулам	
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	6
	Практические занятия №1. Простая и сложная форма нарезки овощей с применением карвинга	2
	Практические занятия №2. Приготовление полуфабрикатов из овощей для блюд разнообразного ассортимента	2
	Практические занятия №3. Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из овощей	2
	Самостоятельная работа 1. Разработка презентации на тему: «Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга» 2. Подготовка реферата на тему: «Диетические блюда из овощей»	4
	Содержание учебного материала	6/4
	2.2.1. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, нерыбного сырья для разнообразных блюд. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья Характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря.	2
	2.2.2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «крутяши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2
	2.2.3. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	4
	Практические занятия № 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы, нерыбных продуктов моря для блюд разнообразного ассортимента	2
	Практические занятия № 5. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд	2

Тема 2.3. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Самостоятельная работа		
	1. Подготовка доклада на тему: «Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы»	2	
	2. Подготовка презентации: «Полуфабрикаты из нерыбных продуктов моря»	6/6	
	Содержание учебного материала		
	2.3.1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2	
	2.3.2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2	
	2.3.3. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение и его обработки.	2	
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия		6
	Практические занятия № 6. Приготовление полуфабрикатов из мяса и рубленой и котлетной массы для блюд разнообразного ассортимента	2	
	Практические занятия № 7. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса птицы и кролика	2	
	Практические занятия № 8. Составление бракеражной ведомости на полуфабрикаты из мяса	2	
	Самостоятельная работа		
	1. Подготовка презентации: «Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашних животных»	2	
	2. Подготовка реферата на тему: «Ассортимент полуфабрикатов из птицы»		
Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		6/4
	2.4.1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса	2	

Тема 2.5. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	2.4.2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2.4.3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия	4
	Практические занятия № 9. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	Практические занятия № 10. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	2
	Содержание учебного материала	2
	2.5.1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Условия и сроки хранения. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	2
	Содержание учебного материала	4/4
	2.6.1. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2.6.2. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия	4
	Практические занятия № 11. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2
	Практические занятия № 12. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2
	Самостоятельная работа	

	1.Подготовить презентацию на тему: «Виды полуфабрикатов из субпродуктов»	4
	2.Подготовить сообщение на тему: «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов».	
	3.Подготовка реферата на тему: «Методы обработки и подготовки субпродуктов»	
	Консультация Подготовка к экзамену	
	Экзамен по МДК 01.02	2
		6
		72
Учебная практика		
Виды работ		
Тема 1.1. Организация рабочего места при обработке сырья (овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.)		6
Тема 1.2. Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		6
Тема 2.1. Обработка и нарезка картофеля, корнеплодов.		3
Тема 2.2. Обработка и нарезка капустных и луковых плодовых, салатных и десертных овощей.		3
Тема 2.3. Подготовка овощей для фарширования, обработка консервированных овощей. Обработка и нарезка грибов.		6
Тема 2.4. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы.		6
Тема 2.5. Обработка рыбы для фарширования и приготовление полуфабрикатов из неё.		6
Тема 2.6. Приготовление котлетной, кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов		6
Тема 2.7. Обработка и приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины		6
Тема 2.8. Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.		6
Тема 2.9. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и домашней птицы.		6
Тема 2.10. Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов		6
Тема 2.11. Дифференцированный зачет.		6
Производственная практика		72
Виды работ		
Тема 1.1. Организация рабочего места при обработке сырья.		6
Тема 1.2. Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		6
Тема 2.1. Сортировка овощей, их назначение, виды.		6
Тема 2.2. Нарезка и формирование традиционных видов овощей.		6
Тема 2.3. Обработка плодовых овощей и грибов.		6
Тема 2.4. Обработка рыбы различными методами.		6

Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд.	6
Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса животных для сложных блюд.	6
Тема 2.7. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из мяса.	6
Тема 2.8. Обработка, подготовка птицы и дичи для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	6
Тема 2.9. Порционирование, формовка, панирование полуфабрикатов.	6
Тема 2.10. Дифференцированный зачет.	6
Экзамен по модулю	6
Всего	290

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Мастерская Поварское дело

Оборудование и инвентарь:

Весы настольные электронные
Пароконвектомат
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
фритюрница
Электрогриль (жарочная поверхность)
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер с подогревом
Процессор кухонный
Овощерезка
Кофемолка
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Набор инструментов для карвинга

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основная литература:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П.

Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Перпина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 15.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2.Дополнительная литература

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. — М.: Академия, 2019. — 191 с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.

3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

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

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и

социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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

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

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

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

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

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

3.2.3. Электронные издания (ресурсы):

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

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

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

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.100menu.ru – (дата обращения 20.05.2022).

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (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 обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - практических работ - выполнения заданий по учебной и производственной практике. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий экзамена по МДК, зачета по учебной и производственной практике; экзамена по модулю

	инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; - разделное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - практических работ - выполнения заданий по учебной и производственной практике. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий экзамена по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация 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 выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - практических работ - выполнения заданий по учебной и производственной практике. Промежуточная аттестация: - наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий экзамена по МДК,

	учебной и производственной практике; экзамена по модулю	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе		- понимание значимости своей профессии

традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- проявление уважения к эстетическим ценностям	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование
ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	- проявление навыков самопрезентации и стремления к личностному и профессиональному саморазвитию - проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и

	- проявление навыков критического мышления при решении профессиональных задач - участие в исследовательской и проектной работе - участие в олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах - результативное участие в демонстрационном экзамене - проявление культуры речи, культуры поведения в разных жизненных обстоятельствах, эстетики быта, труда	практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 14. Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионате движения «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене		
ЛР 16. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

Т.В. Иванова
28 06 2022 г.

Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

НГП
2022 год

Программа профессионального модуля 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар и кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569 с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Барт И.М.
(ФИО)

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

мастер п\о
(занимаемая должность)

Макаренко В.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Область применения рабочей программы:

Программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

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

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

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

Обучающийся, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать и общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решений задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное

развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела
ЛР 14	Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионатном движении «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене
ЛР 16	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

В результате освоения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом

	качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
знать	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ним; - ассортимента, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего 654 часа

в том числе в форме практической подготовки – 516 часов

Из них на освоение МДК – 256 часов

в том числе самостоятельная работа 32 часа

практики – 432 часа, в том числе учебная – 180 часов,
производственная – 252 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура и содержание профессионального модуля 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В том числе в форме практической подготовки	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа обучающегося, часов
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Практика		
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Консультации	Учебная, часов	Производственная, часов	
1	2	3	4	5	6		7	8	9
		МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.							
ПК 1.1	Тема 1.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	50	18	36	18	2	6		8
		МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок							
ПК 1.3	Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	166	66	136	66	2	6		24
	Учебная практика	180	180					180	
	Производственная практика	252	252					252	
	Экзамен по ПМ 02	6					6		
	Всего:	654	516	172	84	4	18	180	32

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1.		
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	4
	1 Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2
	2 Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации	1
	3 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд. Причины порчи пищи; Показатели качества и безопасности пищевых продуктов	1
Практическое занятие		0
Лабораторная работа		0
Контрольная работа		0
Содержание учебного материала		4/6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания.	2
	5 Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка. Упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Хранение всех товаров с соблюдением требований безопасности и гигиены.	1

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	6	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. Обеспечение чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены	1
	Практическое занятие		0
	Лабораторная работа		6
	1	Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования. Обработка практических умений по эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов. Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями. Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	6
	Контрольная работа		0
	Содержание учебного материала		4/6
	7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;	2
	8	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка. Упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Хранение всех товаров с соблюдением требований безопасности и гигиены;	1
	9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Рабочие места по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации. Обеспечение чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены	1
	Практическое занятие		0
Тема 1.4.	Лабораторная работа		6
	2	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря. Расчет необходимого количества посуды для приготовления соусов. Инструменты, кухонной посуды используемая в соусном отделении. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и инвентаря соусного отделения.	6
	Контрольная работа		0
	Содержание		4
	Тема 1.4.		

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. Кулинарные изделия, закуски в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;	2
	11	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;	1
	12	Организация хранения, отпуска горячих блюд. Кулинарные изделия закуски с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Хранение всех товаров с соблюдением требований безопасности и гигиены;	1
	Практическое занятие		0
	Лабораторная работа		6
3	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования. Пароконвектомат, жарочный шкаф, электрофритюрницы, электрогрилей. Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями. Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.		6
Контрольная работа			0
Самостоятельная работа при изучении МДК 02.01			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела:			

Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Классификация способов тепловой обработки»	8
Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Организация хранения полуфабрикатов»	
Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Виды технологического оборудования»	
Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Виды инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд»	
Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Организация отпуска горячих блюд»	
Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест»	
Подготовка реферата по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест»	
Консультация к экзамену	2
Экзамен	6
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	166
Раздел МДК 02.02 1. Приготовление и подготовка горячих супов разнообразного ассортимента	28/26
Тема 1.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	8
1.1.1	Классификация и ассортимент бульонов, отваров. Пищевая ценность и значение в питании. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;• Пищевую ценность ингредиентов; Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи
1.1.2	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
1.1.3	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.
1.1.4	Методы сервировки и подачи бульонов, отваров. Температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос. Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; Тенденции в презентации блюд
Практическое занятие	0
Лабораторная работа	0

Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Контрольная работа		0
	Содержание учебного материала		8
	1.2.1	Классификация заправочных супов, ассортимент. Пищевая ценность и значение в питании. Виды супов и правила их приготовления	2
	1.2.2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; Пищевая ценность ингредиентов	2
	1.2.3	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. Подготовка гарниров (виды нарезки овощей и их кулинарное назначение, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса	2
	1.2.4	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов. Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты, подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам	2
	Практическое занятие		0
	Лабораторная работа		6
	1	Оформление и отпуск горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Сервировка и подача, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	6
	Контрольная работа		0
Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		6
	1.3.1	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	1.3.2	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	1.3.3	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.	2
	Практическое занятие		0
	Лабораторная работа		6

Тема 1.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	2	Приготовление и отпуск супов. Техника порционирования, варианты оформления. Сервировка и подача, температура подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Правильный подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода	6
	Контрольная работа		
	Содержание учебного материала		
	1.4.1	Холодные супы. Супы региональной кухни. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	1.4.2	Рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата	2
	1.4.3	Правила оформления и отпуска холодных супов. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд	2
	Практическое занятие		
	Лабораторная работа		
	3	Выбор посуды для отпуска. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	14
	4	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента с применением современных технологий и методов приготовления пищи.	2
	5	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента. Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления	6
	Контрольная работа		
	0		

Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК 02.02. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Характеристика сырья для приготовления отваров Пищевая ценность отваров Методы приготовления отваров, бульонов. Значение в питании. Кулинарное использование Рецептуры бульонов и отваров. Составление технологических карт Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления Новые виды технологического оборудования и инвентаря Рецептура бульонов и отваров		4
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		14/12
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание учебного материала	2/0
	2.1.1 Классификация, ассортимент горячих соусов. Концентраты для соусов. Кулинарное назначение готовых соусов и соусов промышленного производства. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, Пищевая ценность, значение в питании. Подготовка ингредиентов для соусов для получения оригинального результата	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	0
	Контрольная работа	0
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к	Содержание учебного материала	8/6
	2.2.1 Характеристика соусов и соусных полуфабрикатов. Правила выбора, требования к	2

реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
	2.2.2	Методы приготовления соусов и соусных полуфабрикатов. Органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	2
	2.2.3	Технология приготовления соуса красного и соуса белого основного. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	2.2.4	Технология приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производных на основе концентратов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Расчет количества сырья для приготовления соусов. Соусы на муке различной консистенции	2
	Практическое занятие		0
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Лабораторная работа		6
	1	Приготовление основных видов соусов. Составление технико-технологических карт, составление заявки на сырье, организация рабочего места. Приемы оформления тарелки соусами. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	6
	Контрольная работа		0
	Содержание учебного материала		2/0
	2.3.1	Технология приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских,	Практическое занятие		0
	Лабораторная работа		0
	Контрольная работа		0
	Содержание		2/6
	2.4.1	Технология приготовления горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования	2
	Практическое занятие		0

диетических соусов	Лабораторная работа		6
2	Приготовление различных видов соусов. Составление технико-технологических карт, составление заявки на сырье, организация рабочего места, приготовление соусов, декорирование тарелки соусами.		6
	Контрольная работа		0
Самостоятельная 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. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства			
Правила подготовки соусов			
Выбор ингредиентов для соусов			
Новые направления в приготовлении соусов. Рецептура соусов			
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
4			
12/6			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 3.1.			
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		6/6
	3.1.1	Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов из овощей и грибов. Подбор ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор ингредиентов для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2
	3.1.2	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в восточном стиле, фарширование, формовка,	2

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий		порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	3.1.3	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2
	Практическое занятие		0
	Лабораторная работа		6
	3	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, тушеных, запеченных и жареных овощей и грибов	6
	Контрольная работа		0
	Содержание		6/0
	3.2.1	Ассортимент блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Значение в питании. Требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	2
	3.2.2	Технология варки каш из круп и бобовых. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	3.2.3	Технология варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2
Практическое занятие			0
Лабораторная работа			0
Контрольная работа			0
Самостоятельная работа при изучении раздела 3			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий 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	
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Подготовка презентаций на тему: Значение овощей в питании человека Способы тепловой обработки овощей с целью сохранения пищевой ценности Агрокультуры: зерновые, бобовые Сообщение на тему: Грибы в питании человека Макаронные изделия для здорового питания			
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4/4	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	2/0	
	4.1.1	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра и технология приготовления горячих блюд. Значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Яйца отварные в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Практическое занятие	0	
	Лабораторная работа	0	
	Контрольная работа	0	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	2/4	
	4.2.1	Ассортимент блюд из муки. Методы приготовления горячих блюд. Значение в питании (пищевая, энергетическая ценность). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и без дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.	2

		Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки	
Практическое занятие			0
Лабораторная работа			4
4	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки. Порционирование, оформление. Сервировка и подача, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование		4
Контрольная работа			0
Самостоятельная работа при изучении раздела 4			
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.			
Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.			
Рецепты блюд из яиц и творога			
Рецепты блюд из сыра			
Рецепты блюд из муки			
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4/6
Содержание			2/0
Тема 5.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья			
	5.1.1	Классификация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, значение в питании блюд. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2

Тема 5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	
	Практическое занятие	
	Лабораторная работа	
	Контрольная работа	
	Содержание	2/6
	5.2.1 Методы приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способ подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	6
	5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	6
	Контрольная работа	0
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		

Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа Рецептура блюд из рыбы Рецептура блюд из нерыбного водного сырья		4
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		6/12
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 6.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	4/6
	6.1.1	2
	Классификация, ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Значение в питании. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
	6.1.2	2
	Методы приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	
Практическое занятие		0
Лабораторная работа		6
Тема 6.2.	6	6
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном, тушеном и запеченном (с соусом и без) виде..	
	Контрольная работа	
Содержание		2

Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6.2.1	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	2
		Практическое занятие	0
		Лабораторная работа	6
7		Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	6
Самостоятельная работа при изучении раздела 6		Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа Виды соусов для мясных блюд Рецептура мясных блюд Техника безопасности при приготовлении горячих блюд из мяса Рецептура мясных закусок	4
		Консультация к экзамену по МДК 02.02	2
		Экзамен	6
Учебная практика			180
Виды работ			
Оценка наличия, выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения.			
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд.			
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			

Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств. Выбор производственного инвентаря, инструментов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых блюд, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление, оформление блюд, разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения блюд. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов. Техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор упаковочных материалов, порционирование и упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования. Дифференцированный зачет	252
Производственная практика	
Виды работ Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Классификация, ассортимент, значение в питании соусов. Приготовление и подготовка к реализации. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов. Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Порционирование сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, эффективное использование профессиональной терминологии.	

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	
Дифференцированный зачет	
Экзамен по модулю	6
Итого	654

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы профессионального модуля осуществляется в следующих специальных помещениях::

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Поварское дело:

Оборудование и инвентарь:

Весы настольные электронные
Пароконвектомат
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
фритюрница
Электрогриль (жарочная поверхность)
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер
Овощерезка
Кофемолка
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Набор инструментов для карвинга

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные печатные издания:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 320 с.
3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Семичева, Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
7. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.
13. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.
14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.
15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное

пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.1.1. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

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

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

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

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

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

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

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (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, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения лабораторных работ № 1-7; экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: Экзамена по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации		-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусочных (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусочных, 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 системы ХАССП (сан.спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия	
--	--	---	--

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, Творческое оформление и Подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос
--	---

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения лабораторных работ экспертное наблюдение оценки результатов в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных	

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Промежуточная аттестация:
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно по ситуации обновлять и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- проявление уважения к эстетическим ценностям	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные)
ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	- проявление навыков самопрезентации и стремления к личностному и профессиональному саморазвитию - проявление высокопрофессиональной трудовой активности - проявление навыков критического мышления при решении профессиональных задач	Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий
ЛР 14. Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в	- участие в исследовательской и проектной работе - участие в олимпиадах по профессии, викторинах, в	Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной

конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионате движения «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене	предметных неделях - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах - результативное участие в демонстрационном экзамене	деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 16. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	- проявление культуры речи, культуры поведения в разных жизненных обстоятельствах, эстетики быта, труда	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

Т.В. Иванова
28 06 2022 г.
Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

НГП

2022 год

Программа профессионального модуля 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569 с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Барт И.М.

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ. Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции, сформировать личностные результаты:

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

1.1.1. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела
ЛР 14	Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионатном движении «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене
ЛР 16	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковки, складирования неиспользованных продуктов; -порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведения расчетов с потребителями.
уметь	-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

	ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 636 часов

в том числе в форме практической подготовки – 504 часа

Из них на освоение МДК – 198 часов

в том числе самостоятельная работа 28 часов

практики – 432 часа, в том числе учебная – 180 часов,
 производственная – 252 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В том числе практики	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Практика			Самостоятельная работа обучающегося, часов
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося								
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Консультации	Экзамен	Учебная, часов	Производственная, часов			
				4	5	6	7	8	9			
1	2	3										
ПК 3.1-3.6 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	66	22	52	22	2	6					8
ПК 3.1.-3.6. ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	132	50	106	50	2	6					20
ПК 3.1.-3.6. ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Учебная практика	180	180					180				
ПК 3.1.-3.6. ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Производственная практика	252	252						252			
	Экзамен по модулю	6					6					
	Всего:	636	504	158	72	4	18	180	252			28

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 03.01.		66
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	28/22
	Содержание	10/10
	1.1.1. Классификация холодной кулинарной продукции. Ассортимент холодной кулинарной продукции. Значение в питании холодной кулинарной продукции	2
	1.1.2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2
	1.1.3. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов	2
	1.1.4. Характеристика способов реализации готовой холодной кулинарной продукции. Правила сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации	2
	1.1.5. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2
	Практические занятия:	0
	Лабораторные работы:	6
	1.Ознакомление и тестирование оборудования для технологии Cook&Serve	6
	Самостоятельная работа Разработка компьютерной презентации на тему: «Виды необходимого оборудования и	4

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	инвентаря для обработки овощей»	
	Содержание	18/16
	1.2.1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусоч. Предприятия (в организации) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	2
	1.2.2. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2
	1.2.3. Организация технологического процесса обработки овощей. Технологический процесс обработки овощей, ассортимент и количество полуфабрикатов, оборудование в цехе	2
	1.2.4. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов. Горячий цех, секционное модулированное оборудование, посуда и инструменты	2
	1.2.5. Организация технологического процесса холодного цеха. Назначение, структура цеха, спецификация оборудования, размещение рабочего места	2
	1.2.6. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусоч. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью прототипируемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Товарное соседство, использование цветных разделочных досок.	2
	1.2.7. Организация подготовки к реализации. Порционирование (комплектования), упаковка для отпуска на вынос, хранение на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.	2
	1.2.8. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусоч по типу «шведского стола».	2
	1.2.9. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2
	Практические занятия:	0
	Лабораторные работы:	16
	2.Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	6
	3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусоч,	4

4.Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения		6
Самостоятельная работа		
Подготовка реферата на тему: «Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов»		4
Консультации к экзамену по МДК 03.01		2
Экзамен по МДК 03.01		6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		130
МДК.03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		54/50
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок		8/10
Содержание		
2.1.1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства		2
2.1.2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Типы, качество и количество в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)		2
2.1.3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов. Ароматизированные масла, эмульсии, смеси пряности и приправы, овощные и фруктовые шпоре, молочнокислые продукты и т.д.		2
2.1.4.Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.		2
Лабораторные работы:		10
1.Приготовление и подготовка к подаче холодных соусов и заправок.		6
2.Декорирование тарелок холодными соусами.		4
Практические занятия:		0
Контрольная работа		0
Самостоятельная работа		4
1.Презентация с описанием технологии приготовления соусов		
2.Составление технологических карт приготовления соусов		

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	14/12
	2.2.1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2
	2.2.2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Тип, качество и количество в соответствии с технологическими требованиями.	2
	2.2.3. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2
	2.2.4. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	2
	2.2.5. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	2
	2.2.6. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2
	2.2.7. Правила сервировки стола, выбор посуды, способы подачи салатов и винегретов. В зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2
	Лабораторные работы	12
	1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	Практические занятия:	0
	Контрольная работа	0
	Самостоятельная работа Презентации «Оформление салатов» Реферат «Блюда Омской области» Способы подачи салатов и винегретов	4
	Содержание	22/6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	2.3.1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	2
	2.3.2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2
	2.3.3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов. Технологические требования,	2

принципы совместимости и взаимозаменяемости.	
2.3.4.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	2
2.3.5.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологий Cook&Serve.	2
2.3.6.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов.	2
2.3.7.Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
2.3.8.Приготовление горячих бутербродов. Взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2
2.3.9.Правила сервировки стола. Выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
2.3.10.Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2
2.3.11.Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
Лабораторные работы	6
3.Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусокных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
Практические занятия:	0
Контрольная работа	0
Самостоятельная работа Реферат: Холодные закуски с региональным компонентом Составление технологических инструкций приготовления бутербродов Составление технологических схем приготовления закусок Составление технологических карт приготовления холодных закусок Расчет сырья для приготовления бутербродов и холодных закусок	4

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	10/22
	2.4.1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2
	2.4.2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
	2.4.3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. (Рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2
	2.4.4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы. (Паплетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2
	2.4.5.Правила сервировки стола. Выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	Лабораторные работы	22
	4.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	Приготовление, оформление и отпуск студней из рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Практические занятия:	0
	Контрольная работа	0
	Самостоятельная работа	
	Сообщение на тему: «Оценка качества холодных блюд из мяса птицы»	8
	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом. (Тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	
	Консультации к экзамену по МДК 03.02	2
	Экзамен	6
	Учебная практика	
	Виды работ	180

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление, подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации винегретов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе. Приготовление и подготовка к реализации холодных закусок простого и сложного приготовления. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, мясопродуктов разнообразного ассортимента Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Дифференцированный зачет	252
Производственная практика Виды работ Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов. Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок. Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей и фруктов. Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей. Приготовление, подготовка к реализации винегретов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых бутербродов, канапе. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закрытых бутербродов, роллов. Приготовление и подготовка к реализации холодных закусок простого и сложного приготовления. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы отварной и фаршированной. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы заливной и целиком. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного	

ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса заливного. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мясопродуктов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Дифференцированный зачет.	
Квалификационный экзамен	6
Всего	636

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Оборудование и инвентарь:

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер

Кофемолка

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Набор инструментов для карвинга

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Печатные и электронные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО / Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Сайт «Кухни мира» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.cooksmeal.ru/chefs. – (дата обращения 27.06.2018)
10. Сайт ООО «Триасервис» (профессиональное кухонное оборудование) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoeoborudovanie-2>. – (дата обращения 27.06.2018)
11. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.100menu.ru – (дата обращения 27.06.2018).

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

– Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

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

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

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

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

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

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

17. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), 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, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка

	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	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, 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	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация 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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
---	--

	• соответствие тектуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения лабораторных работ экспертное наблюдение оценки результатов в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий экзамена по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09 Исползовать информационные	- адекватность, применения средств информатизации и информационных	

технологии в профессиональной деятельности	технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно по ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- проявление уважения к эстетическим ценностям	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные)
ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	- проявление навыков самопрезентации и стремления к личностному и профессиональному саморазвитию - проявление высокопрофессиональной трудовой активности - проявление навыков критического мышления при решении профессиональных задач	Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в

ЛР 14. Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионате движения «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене	- участие в исследовательской и проектной работе - участие в олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах - результативное участие в демонстрационном экзамене	разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 16. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	- проявление культуры речи, культуры поведения в разных жизненных обстоятельствах, эстетики быта, труда	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области

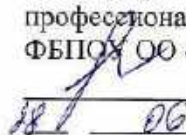
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»

Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова
18.06.2022 г.
Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В. Шульц
01.07.2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер**

НГП
2022

Программа профессионального модуля 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569 с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Барт И.М.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ. Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции, сформировать личностные результаты.

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Обучающийся, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать и общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела
ЛР 14	Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионатном движении «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене
ЛР 16	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего 356 часов

в том числе в форме практической подготовки – 254 часа

Из них на освоение МДК – 134 часов

в том числе самостоятельная работа 18 часов

практики – 216 часов, в том числе учебная – 144 часа,
производственная – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, напитков разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В том т.ч. в форме практической подготовки	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа обучающегося, часов
				Обязательная учебная нагрузка обучающегося		Консультации	Экзамен	Практика		
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			Учебная, часов	Производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	48	10	37	10	2	3			8
ПК4.1-4.5 ОК 1-ОК 7 ОК 9 – ОК 10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	48	10	37	10	2				8
	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	86	28	73	28	2	3			10
ПК4.2-4.3 ОК 1-ОК 7 ОК 9 – ОК 10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	41	18	36	18					5

ПК4.4-4.5 ОК 1- ОК 7 ОК 9 – ОК 10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	45	10	37	10	2			5
	Учебная практика	144	144				144		
	Производственная практика	72	72					72	
	Экзамен по модулю	6				6			
	Всего:	356	254	110	38	4	144	72	18

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
I	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
МДК 04.01. Организация приготовления	подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	25/10
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала 1.1.1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 1.1.2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 1.1.3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2 2 2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия Содержание учебного материала 1.2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 1.2.2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 1.2.3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с задачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 1.2.4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	0 8/10 2 2 2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	10
	Практические занятия №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Составление схем подбора и	2

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент холодных и горячих сладких блюд, напитков	размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
	Практические занятия №2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте	2
	Практические занятия №3.Решение ситуационных задач. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2
	Практические занятия №4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4
	Содержание учебного материала	11
	1.3.1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент холодных сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию.	2
	1.3.2. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент горячих сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию.	2
	1.3.3. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент холодных и горячих напитков. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию.	2
	1.3.4. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2
	1.3.5. Правила оформления заявок на склад.	2
	1.3.6. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых холодных и горячих сладких блюд, напитков	1
В т.ч. лабораторные работы и практические занятия		0
Консультация по МДК 04.01.		2
Самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций по темам раздела		8
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного		18/18

ассортимента		
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		6/12
	2.1.1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. 2.1.2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 2.1.3.Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия Практические занятия № 5.Составление технологических карт на желированные блюда. Составление технологических карт на брендовые и региональные холодные сладкие блюда	2
	Практические занятия № 6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	2
	Практические занятия № 7. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
	Практические занятия № 8. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического	4

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	оборудования.	
	Содержание учебного материала	12/6
	3.2.1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.	2
	3.2.2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2
	3.2.3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондо», порционирование.).	2
	3.2.4. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблоч в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2
	3.2.5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2
	3.2.6. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	6
	Практические занятия № 9. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	Практические занятия № 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблоч в тесте и т.д.)	4
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций по темам раздела	5
		25/10

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	12/6
	3.1.1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2
	3.1.2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	2
	3.1.3.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	3.1.4.Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2
	3.1.5.Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2
	3.1.6.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	6
	Практические занятия № 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4
	Практические занятия № 12. Составление технологической карты приготовления холодных напитков. Расчет количества сырья: брутто, нетто. Калькуляция блюд	2
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций по темам раздела	5
	Содержание учебного материала	13/4
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	3.2.1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	2
	3.2.2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	2

	продуктов.	
	3.2.3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	2
	3.2.4. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	2
	3.2.5. 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).	2
	3.2.6. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	3.2.7. Организация работы бариста.	1
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	4
	Практические занятия № 13. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
	Практические занятия № 14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2
	Консультация к экзамену по МДК 04.02.	2
Учебная практика	Комплексный экзамен МДК 04.01 и МДК 04.02	6
		144
	Виды работ	
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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		

Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Приготовление фруктовых желе, муссов, самбуков, суфле, парфе. Приготовление тирамису, чизкейка, бланманже, мороженого. Приготовление суфле, пудингов. Приготовление фруктовых кексов. Приготовление гурьевской каши, шоколадно-фруктового фондю. Приготовление десертов фламбе. Дифференцированный зачет	72
Производственная практика	
Виды работ	
Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов: салатов, десертного льда. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов на основе яиц и желатина. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов на основе орехов и ягодно-фруктовых пюре. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов на основе сыра и творога. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов на основе муки с ягодами. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов на основе муки с фруктами. Организация процесса приготовления и приготовления сложных горячих десертов: суфле, пироги. Организация процесса приготовления и приготовления сложных горячих десертов: снежков, фондю, фламбе. Организация процесса приготовления и приготовления сложных горячих десертов: пудингов.	

Дифференцированный зачет	
Экзамен по модулю	6
Всего	356

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы профессионального модуля осуществляется в следующих специальных помещениях:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Оборудование и инвентарь:

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
фритюрница

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер

Кофемолка

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Набор инструментов для карвинга

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва:

Академия, 2020. – 336 с.

3. Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

4. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

6. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

8. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.

9. Синицына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.

10. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15

авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

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

14. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания : сайт. – URL: www.100menu.ru (дата обращения: 01.06.2022).

15. Кухни мира : сайт. – URL: www.cooksmeal.ru/chefs. – (дата обращения 01.06.2022).

16. Триасервис : Профессиональное кухонное оборудование : сайт. – URL: <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoeoborudovanie-2>. – (дата обращения 01.06.2022)

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	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	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,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – 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: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;	
--	--	--

	– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	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
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте	

	профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	

	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- проявление уважения к эстетическим ценностям	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование
ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	- проявление навыков самопрезентации и стремления к личностному и профессиональному саморазвитию - проявление высокопрофессиональной трудовой активности - проявление навыков критического мышления при решении профессиональных задач	Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности)
ЛР 14. Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионатном движении «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене	- участие в исследовательской и проектной работе - участие в олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах - результативное участие в демонстрационном экзамене	Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 16. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и	- проявление культуры речи, культуры поведения в разных жизненных обстоятельствах, эстетики быта, труда	

гармонии		
----------	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



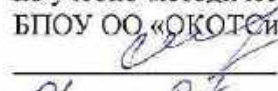
СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова
28 06 2022 г.
Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

43.01.09 Повар, кондитер

НГП

2022 год

Программа профессионального модуля 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569 с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Барт И.М.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ. Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

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

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Обучающийся, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать и общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела
ЛР 14	Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионатном движении «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене
ЛР 16	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично

	упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего 630 часов

в том числе в форме практической подготовки – 476 часов

Из них на освоение МДК – 228 часов

в том числе самостоятельная работа 30 часов

практики – 396 часов, в том числе учебная – 144 часа,

производственная – 252 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В том числе в форме практической подготовки	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа обучающегося, часов
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Консультации	Экзамен	Практика		
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			Учебная, часов	Производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	66	16	53	16	2	3			10
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28	8	24	8					4
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	38	8	29	8	2				6
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	МДК 05.02. Процессы приготовления, оформления и	162	64	139	64	2	3			20

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																			
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	47	20	42	20														5	
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	31	10	26	10														5	
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	84	34	71	34	2													10	
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	Учебная практика	144	144										144							
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	Производственная практика	252	252															252		
	Квалификационный экзамен	6													6					
	Всего:	630	476	192	80	4	12					144						252		30

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различной ассортимента»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		66
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		16/8
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	6/0
	1.1.1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	1.1.2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	1.1.3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	0
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	6/4
	1.2.1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	1.2.2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации. В т.ч. отпуск на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	1.2.3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Приготовление, оформление, процесс хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	4
	Практические занятия № 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления	2

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Практические занятия № 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
	Содержание учебного материала	4/4
	1.3.1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2
	1.3.2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	4
	Практические занятия № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2
	Практические занятия № 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций по темам раздела	4
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	19/8
Тема 2.1.Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2
	2.1.1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	0
	Содержание учебного материала	8/6
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	2.2.1. Характеристика различных видов сиропов. Приготовление сиропов. Для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки, правила и режим варки,	2

Тема 2.3. Приготовление глазури	последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	2.2.2. Приготовление помады. Основной, сахарной, молочной, шоколадной, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2
	2.2.3. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2.2.4. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	6
	Практические занятия № 5. Решение ситуационных задач по подбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сиропов	2
	Практические занятия № 6. Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов	2
	Практические занятия № 7. Работа со сборником рецептов	2
	Содержание учебного материала	2
	2.3.1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырьевой для глазирования поверхности, глазури сырьевой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	0
	Содержание учебного материала	4/2
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	2.4.1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных	2

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	кондитерских изделий.	
	2.4.2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	2
	Практические занятия № 8. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
	Содержание учебного материала	1
	2.5.1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	0
	Содержание учебного материала	1
	2.6.1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	0
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала	1
	2.7.1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	0
	Консультация по разделу № 2	2
МДК 05.02. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	Приготовление карамели	2
	Приготовление кремов	6
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела	162

изделий		
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		22/20
Тема 3.1.Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	4/0
	3.1.1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	3.1.2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	0
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	4/0
	3.2.1.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2
	3.2.2.Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	0
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	8/2
	3.3.1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: без дрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	2
	3.3.2.Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	3.3.3.Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2
	3.3.4.Способы замеса, брожение, обминка. Методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	2
	Практические занятия № 9. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
Тема 3.4. Приготовление, оформление	Содержание учебного материала	6/18

**и подготовка к реализации
хлебобулочных изделий и хлеба**

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, творческое оформление разнообразного ассортимента Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	3.4.1.Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. В т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	3.4.2.Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. В том числе региональных и низкокалорийных изделий.	2
	3.4.3.Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	18
	Практические занятия № 10.Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного и опарного теста	6
	Практические занятия № 11.Составление технологической схемы приготовления дрожжевого теста	2
	Практические занятия № 12.Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление технологических карт	2
	Практические занятия № 13.Составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий и хлеба	2
	Практические занятия № 14.Составление технологических карт приготовления сдобных хлебобулочных изделий и хлеба	2
	Практические занятия № 15 Расчет количества сырья: брутто, нетто	2
	Практические занятия № 16 Калькуляция блюд	2
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела	5
	творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	16/10
	Содержание учебного материала	8/2
	4.1.1.Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент.	2
	4.1.2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основному мучным кондитерским изделиям.	2
	4.1.3.Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	2
	4.1.4.Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий из бездрожжевого теста	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	2

Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, песочного, слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Практические занятия № 17. Составление технологической схемы приготовления из без дрожжевого теста	2
	Содержание учебного материала	8/8
	4.2.1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. В том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	2
	4.2.2. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	2
	4.2.3. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2
	4.2.4. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	8
	Практические занятия № 18. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного и слоеного теста	2
	Практические занятия № 19. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2
	Практические занятия № 20. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и заварного теста, пряничного и песочного теста	2
	Практические занятия № 21. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из	2
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела	5
	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	35/34
	Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	16/14
	5.1.1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.	2
	5.1.2. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	5.1.3. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полукруглые),	2

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5.1.4. 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
	5.1.5. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы. Нарезные (прямоугольные, квадратные) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2
	5.1.6. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы. Трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2
	5.1.7. Приготовление воздушных и миндальных пирожных. Одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2
	5.1.8. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки. «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпанная. Приготовление крошковой массы, формирование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	14
	Практические занятия № 22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2
	Практические занятия № 23. Выбор и определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	2
	Практические занятия № 24. Составление технологических схем приготовления печенья затяжного, сахарного	2
	Практические занятия № 25. Составление технологических карт приготовления пряников сырцовым и заварным способом	2
	Практические занятия № 26. Составление бракеражных ведомостей. Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий	2
	Практические занятия № 27. Составление технологических схем приготовления сложных песочных, бисквитных, слоеных пирожных	2
	Практические занятия № 28. Составление калькуляции	2
	Содержание учебного материала	19/20
	5.2.1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости	2

от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).	
5.2.2. Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
5.2.3. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов.	2
5.2.4. Процесс приготовления тортов в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2
5.2.5. 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
5.2.6. 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
5.2.7. Приготовление воздушных тортов. Ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
5.2.8. Приготовление воздушно-ореховых тортов. Ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
5.2.9. Приготовление миндальных тортов. Ассортимент, особенность процесса приготовления.	2
5.2.10. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	20
Практические занятия № 29. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4
Практические занятия №30. Варианты оформления основных мучных кондитерских изделий	2
Практические занятия № 31. Составление технологических схем для приготовления сложных заварных, воздушных тортов	2

Учебная практика Виды работ	Практические занятия № 32. Составление калькуляции на сложные мучные кондитерские изделия	2
	Практические занятия № 33. Расчет калорийности сложных мучных кондитерских изделий	2
	Практические занятия № 34. Решение ситуационных задач. Выбор отделочных полуфабрикатов для украшения сложных мучных кондитерских изделий	2
	Практические занятия № 35. Составление сырьевой ведомости на изготовление сложных мучных кондитерских изделий	2
	Практические занятия № 36. Работа со сборником рецептов. Определение массы брутто и нетто	2
	Практические занятия № 37. Решение ситуационных задач. Определение массы припека и упека	2
	Консультации к экзамену по МДК 05.02	2
	Самостоятельная работа для обучающихся. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела	10
	Экзамен	6
		144
	Подготовка рабочего места кондитера	
	Оценка качества сырья и полуфабрикатов	
	Организация хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Оформление заявок на продукты	
	Подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
	Выбор методов приготовления	
	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Приготовление помады (основной, сахарной).	
	Приготовление помады (молочной, шоколадной).	
	Приготовление карамели.	
	Приготовление желе	
	Приготовление глазури сырной и заварной для глазирования поверхности.	
	Приготовление глазури шоколадной глазури.	
	Приготовление сливочных кремов.	
	Приготовление белковых и заварных кремов.	
	Приготовление сахарной мастики, марципана.	

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного и слоеного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста Приготовление бисквитных пирожных Приготовление песочных пирожных Приготовление бисквитных и песочных тортов Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	
Производственная практика	252
Виды работ	
Организация рабочего места Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий из хлеба. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий из хлеба. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из хлеба. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из хлеба.	

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из хлеба. Приготовление, оформление и подготовка к реализации штучных хлебобулочных изделий и пирогов. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление основных мучных кондитерских изделий. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из вафельного и песочного теста. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального и заварного теста. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Изготовление и оформление пирожных. Изготовление и оформление пирожных. Изготовление и оформление песочных, слоеных и миндальных тортов. Изготовление и оформление бисквитных и комбинированных тортов. Изготовление и оформление праздничных тортов. Ведение расчетов с потребителями. ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	
Экзамен по модулю	6
ИТОГО	630

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Оборудование и инвентарь:

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
фритюрница

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер

Кофемолка

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Набор инструментов для карвинга

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
9. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.
10. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.; одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

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

15. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания : сайт. – URL: www.100menu.ru (дата обращения: 01.06.2022).

16. Кухни мира : сайт. – URL: www.cooksmeal.ru/chefs. – (дата обращения 01.06.2022).

17. Триасервис : Профессиональное кухонное оборудование : сайт. – URL: <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoeoborudovanie-2>. – (дата обращения 01.06.2022)

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	-Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -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 - 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);	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных 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	– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных 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
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	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;	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 системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация 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, заказа; – 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении	

к различным контекстам.	задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практических работ; экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения лабораторных работ и экспертное наблюдение оценки результатов в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; - экзамена по модулю	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; - экзамена по модулю
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	профессиональной деятельности - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной терминологии	профессиональной деятельности - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	профессиональной деятельности - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности

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

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- проявление уважения к эстетическим ценностям	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные)
ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	- проявление навыков самопрезентации и стремления к личностному и профессиональному саморазвитию - проявление высокопрофессиональной трудовой активности - проявление навыков критического мышления при решении профессиональных задач	Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности)
ЛР 14. Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионате движения «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене	- участие в исследовательской и проектной работе - участие в олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах - результативное участие в демонстрационном экзамене	Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 16. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	- проявление культуры речи, культуры поведения в разных жизненных обстоятельствах, эстетики быта, труда	