Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

(срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования коррекционноразвивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья I и II вида, с получением среднего общего образования)

Санкт-Петербург

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее — $\Phi \Gamma OC$ СПО) по укрупненной группе **43.00.00 Сервис и туризм,** профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчик:

СПб ГБ ПОУ КПСС Преподаватели: Спектор Д.А.

Никонова Ю.В. Лебедева В.А.

Методист: Осипова О.С.

Рассмотрена и согласована:

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

.

СОДЕРЖАНИЕ

,	ХАРАКТЕРИСТИКА НАЛЬНОГО МОДУЛЯ	РАБОЧЕЙ	ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУР	А И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФ	ЕССИОНАЛЬНО	ОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ МОДУЛЯ	РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРА	ммы профес	ССИОНАЛЬНОГО	15
	ь И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТО НАЛЬНОГО МОДУЛЯ	ов освоения		20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
ОК.02	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
OK.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
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 языке
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

	домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.5	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с помощью инновационных технологий

1.2.3 В резул	ьтате освоения профессионального модуля студент должен:
Иметь	подготовки, уборки рабочего места;
практический	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического
опыт	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
	правильно и оптимально применять инновационные технологий при
	приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента адекватно оиенивать качества готовой продукции на
	соответствие требованиям рецептуры, заказу
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

соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям реиептуры:

аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;

эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 276 часов,

из них:

на освоение МДК 01.01 - 34 часа,

на освоение МДК 01.02 - 68 часов;

на практики: учебную -102 часа и производственную -72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

				Объе	м образоват	ельной программ	1ы, час.	_
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
Коды профес-	Наименования	Объем				Практики		
сиональных	разделов	образова-		в том чі	<i>ісле</i>			Самостоят
общих компетенций	профессиональног о модуля	тельной программы , час.	всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)* , часов	Учебная	Производств енная	ельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	34	34	18	-	34	24	-
ПК 1.1-ПК 1.5 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	68	68	30		68	48	-
ПК 1.1-ПК 1.5	Учебная и производственная практика	174				102	72	
	Всего:	276	102	48	-	102	72	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Процес изделий разнообразного а	сов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных ссортимента	34
МДК. 01.01. Организ	ация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	34
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала 1 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов 2 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013) 3 Правила составления заявки на сырье 4 Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования 5 Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	4
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 1. Составление заявки на сырье	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание учебного материала 1 Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	4

	 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 	
	Тематика практических занятий Практических занятий практических занятий практических пображений практических занятий практических занатий практических зан	6
	Практическое занятие № 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2
	Практическое занятие № 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического	
	оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	4
Организация и техническое оснащение работ по обработке	1 Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению	2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них	
полуфабрикатов из них	3 Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие № 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	Практическое занятие № 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	2
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	4
Организация и техническое оснащение работ по обработке	1 Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	

	1		
мясных продуктов,		иды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	
домашней птицы, дичи,		вентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы,	
кролика, приготовления		чи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
полуфабрикатов из них	-	оганизация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика,	
		луфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
		нитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря,	
		струментов, посуды, правила ухода за ними	
		практических занятий	6
	-	ское занятие № 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней	2
	птицы, дич		
	Практичес котлетной і	ское занятие № 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из массы.	2
	-	ское занятие № 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации сорубки, куттера	2
Регион монунд 2 Оброб		и приготовление полуфабрикатов из него	68
· · ·		1	UO
		ия, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4
Тема 2.1		ие учебного материала	4
Обработка, нарезка,		ссификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к	
формовка овощей и		еству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей,	
грибов		бов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	корі Фор Под наро горо обра	нологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, неплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. омы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. цготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и езке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней ечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству аботанных овощей, плодов и грибов	
	охла	актеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное аждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки нения	
	Тематика.	лабораторных работ	6
		ная работа №1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты ния обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2
		оная работа № 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных	4

	овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца,	
Тема 2.2.	кабачков, баклажан, помидоров) Содержание учебного материала	6
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	v
	2 Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3 Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4 Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	
Приготовление полуфабрикатов из	1 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья	
рыбы	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	7
	3 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	
	Тематика лабораторных работ	12
	Лабораторная работа № 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	4
	Лабораторная работа № 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4
	Лабораторная работа № 5. Обработка нерыбного водного сырья	4
Тема 2.4	Содержание учебного материала	7
Обработка, подготовка мяса, мясных	1 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья	
продуктов	2 Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья	

	3	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в	
	ľ	процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
Тема 2.5	Соде	ржание учебного материала	6
Приготовление полуфабрикатов из	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса	
мяса, мясных продуктов	2	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тема	тика лабораторных работ	6
		раторная работа № 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых	2
		рабрикатов из мяса.	4
	Лаоо _] без	раторная работа № 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и	4
Тема 2.6	Содеј	ржание учебного материала	4
Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности	
	2	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	
Тема 2.7	Соде	ржание учебного материала	3
Приготовление	1	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из	
полуфабрикатов из		домашней птицы, дичи, кролика	
домашней птицы, дичи, кролика	2	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и	
_		сроки хранения.	
	3	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству,	
		условия и сроки хранения.	

Тематика лабораторных работ	6
Лабораторная работа № 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и	3
мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы	
Лабораторная работа № 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление	3
котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	
Дифференцированный зачет	1
Учебная практика ПМ 01	102
Виды работ:	

- 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
- 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
- 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
- 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
 - 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
- 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
 - 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
 - 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
 - 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
- 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
 - 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
 - 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
TROUNICTOR TOMOUNIQUE TETRILLE TRAILLE TOMOUNICO	
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять	
излишнюю горечь.	
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в	
охлажденном и замороженном виде.	
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость	
продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
	72
Производственная практика ПМ 01	14
Виды работ:	
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и	
дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов,	
стандартов чистоты	
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
различными методами.	
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.	
6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для	
отпуска на вынос, транспортирования.	
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней	
птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для	
транспортирования.	
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
Всего	276

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лаборатория «Учебная кухня ресторана».

Учебные кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства» :

оснащенные оборудованием:

- доской учебной,
- рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточного дидактического материала и др.);

оснащенные техническими средствами обучения:

- компьютером,
- средствами аудиовизуализации,
- мультимедийным проектором;

оснащенные наглядными пособиями:

- натуральными образцами продуктов,
- муляжами,
- плакатами,

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1. 2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Городской портал дистанционного обучения».

На платформе организуются:

- 1. изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:
 - а. «опрос»,
 - b. «анкета»,
 - с. «лекция» (с элементами программированного обучения),
 - d. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
 - е. «тест» (в обучающем режиме);
- 2. консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»;
- 3. организация текущего, промежуточного и итогового контроля, при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала, диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты, скайпа, групп социальных сетей, чатов, приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

Цифровые образовательные ресурсы:

федеральный портал "Российское образование" http://www.edu.ru;

единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://school-collection.edu.ru;

федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru".

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

- 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. 12-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017.-400 с.
- 2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебник для студ. учреждений сред.

- проф. образования / И.П. Самородова. 4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 192 с.
- 3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 14-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 432 с.
- 4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. 2-е изд., стер. М.: Издательский цент «Академия», 2016. 432 с.
- 5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. 9-е изд., испр. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 256 с
- 6. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП М.: ООО «Дом Славянской книги»; 2017г;

Дополнительные источники:

- 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016-01-01.-M.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
- 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 9. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 10. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013. 808с.
- 11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. -615 с.
- 12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- 13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

- 14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 320 с.
- 15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 240 с.
- 17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 208 с
- 22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2015. 432 с.

Интернет ресурсы:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758.
- 5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа
 - 7. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
 - 8. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
 - 9. http://www.ohranatruda.ru/ot/biblio/normativ/data/normativ/46/46201/
 - 10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
 - 11. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
 - 12. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

- http://www.eda-server.ru/gastronom/; 13.
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/ http://www.pitportal.ru/ 14.
- 15.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО молуля

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и	притерии оденки	Wierogbi ogenkii
общих компетенций,		
формируемых в		

рамках модуля		
ПК 1.1	Выполнение всех действий по	Текущий
Подготавливать	организации и содержанию рабочего	контроль:
рабочее место,	места повара в соответствии с	экспертное
оборудование, сырье,	инструкциями и регламентами,	наблюдение и
исходные материалы	стандартами чистоты (система	оценка в процессе
для обработки сырья,	ХАССП), требованиями охраны труда	выполнения:
приготовления	и техники безопасности:	- заданий для
полуфабрикатов в	 адекватный выбор и целевое, 	практических/
соответствии с	безопасное использование	лабораторных
инструкциями и	оборудования, производственного	занятий;
регламентами	инвентаря, инструментов, посуды,	- заданий по
	соответствие виду выполняемых работ	учебной и
	(виду и способу обработки сырья, виду	производственной
	и способу приготовления	практикам;
	полуфабрикатов);	- заданий по самостоятельной
	 рациональное размещение на рабочем месте оборудования, 	работе
	инвентаря, посуды, инструментов,	puoore
	сырья, материалов;	Промежуточная
	сырых, материалов,соответствие содержания	аттестация:
	рабочего места требованиям	экспертное
	стандартов чистоты, охраны труда,	наблюдение и
	техники безопасности;	оценка
	– своевременное проведение	выполнения:
	текущей уборки рабочего места	- практических
	повара;	заданий на
	– рациональный выбор и	зачете/экзамене
	адекватное использование моющих и	по МДК;
	дезинфицирующих средств;	- выполнения
	 правильное выполнение работ по 	заданий экзамена
	уходу за весоизмерительным	по модулю;
	оборудованием;	- экспертная
	– соответствие методов мытья	оценка защиты
	(вручную и в посудомоечной машине),	отчетов по
	организации хранения кухонной	учебной и
	посуды и производственного	производственной
	инвентаря, инструментов	практикам
	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,	
1	лолодильпом оборудований.	

правильность упаковки,

соответствие методов подготовки

складирования);

- к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;
- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

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 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, приготовления подготовки сырья и полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических соответствие выбора затрат и т.д., методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
- –профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное,
 адекватное заданию планирование и
 ведение процессов обработки,
 подготовки сырья, продуктов,
 приготовления полуфабрикатов,
 соответствие процессов инструкциям,
 регламентам;
- -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:

- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с ХАССП требованиями системы (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- -соответствие времени выполнения работ нормативам;
- -соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
- -точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- -соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
- -аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;
- -эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос

ПК 1.5

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с

-правильное и оптимальное применение инновационных технологий при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента

помощью				
инновационных				
технологий				
ОК 01	-точность распознавания сложных	Текущий		
Выбирать способы	проблемных ситуаций в различных	контроль:		
решения задач	контекстах;	экспертное		
профессиональной	-адекватность анализа сложных	наблюдение и		
деятельности,	ситуаций при решении задач	оценка в процессе		
	профессиональной деятельности;	выполнения:		
применительно к		- заданий для		
различным	 – оптимальность определения этапов 			
контекстам.	решения задачи;	практических/		
	-адекватность определения	лабораторных занятий;		
	потребности в информации;	•		
	– эффективность поиска;	- заданий по		
	–адекватность определения	учебной и		
	источников нужных ресурсов;	производственной		
	– разработка детального плана	практике;		
	действий;	- заданий для		
	–правильность оценки рисков на	самостоятельной		
	каждом шагу;	работы		
	-точность оценки плюсов и минусов	П		
	полученного результата, своего плана и	Промежуточная		
	его реализации, предложение критериев	аттестация:		
	оценки и рекомендаций по улучшению	экспертное		
OIC 03	плана	наблюдение и		
OK. 02	-оптимальность планирования	оценка в процессе		
Осуществлять поиск,	информационного поиска из широкого	выполнения:		
анализ и	набора источников, необходимого для	- практических заданий на		
интерпретацию	выполнения профессиональных задач;	задании на зачете/экзамене		
информации, необходимой для	–адекватность анализа полученной	по МДК;		
	информации, точность выделения в ней	по мідік, - заданий экзамена		
выполнения задач	главных аспектов; —точность структурирования			
профессиональной	-точность структурирования отобранной информации в соответствии	по модулю;		
деятельности		- экспертная		
	с параметрами поиска;	оценка защиты		
	–адекватность интерпретации	отчетов по		
	полученной информации в контексте	учебной и		
ОК.03	профессиональной деятельности;	производственной практикам		
	-актуальность используемой	практикам		
Планировать и реализовывать	нормативно-правовой документации по профессии;			
собственное	1 1			
профессиональное и	-точность, адекватность применения современной научной			
личностное развитие	профессиональной терминологии			
ОК 04.	-эффективность участия в деловом			
Работать в коллективе	общении для решения деловых задач;			
и команде,	оощении для решения деловых задач, —оптимальность планирования			
эффективно	профессиональной деятельность			
взаимодействовать с	The Account manners devices in the control of the c			
коллегами,				
руководством,				
руководством, клиентами				
KJIMCIII alvin				

O10 05		
ОК. 05	-грамотность устного и письменного	
Осуществлять устную	изложения своих мыслей по	
и письменную	профессиональной тематике на	
коммуникацию на	государственном языке;	
государственном	-толерантность поведения в рабочем	
языке с учетом	коллективе	
особенностей		
социального и		
культурного		
контекста		
ОК 06.	 понимание значимости своей 	
Проявлять	профессии	
гражданско-		
патриотическую		
позицию,		
демонстрировать		
осознанное поведение		
на основе		
общечеловеческих		
ценностей		
ОК 07.	 точность соблюдения правил 	
Содействовать	экологической безопасности при	
сохранению	ведении профессиональной	
окружающей среды,	деятельности;	
ресурсосбережению,	– эффективность обеспечения	
эффективно	ресурсосбережения на рабочем месте	
действовать в		
чрезвычайных		
ситуациях		
OK. 09	– адекватность, применения	
Использовать	средств информатизации и	
информационные	информационных технологий для	
	реализации профессиональной	
профессиональной	деятельности	
деятельности		
ОК 10.	 адекватность понимания общего 	
Пользоваться	смысла четко произнесенных	
профессиональной	высказываний на известные	
	профессиональные темы);	
государственном и	адекватность применения	
иностранном языке	нормативной документации в	
T STATE OF A STATE OF	профессиональной деятельности;	
	точно, адекватно ситуации	
	обосновывать и объяснить свои	
	действия (текущие и планируемые);	
	деистьия (текущие и планируемые),правильно писать простые	
	 правильно писать простые связные сообщения на знакомые или 	
	интересующие профессиональные темы	
ОК 11.	± ± ±	
	дестепнетра п	
Планировать	недостатки коммерческой идеи;	
предпринимательску	 презентовать идеи открытия 	
ю деятельность в	собственного дела в профессиональной	

профессиональной	деятельности; оформлять бизнес-план;
сфере	рассчитывать размеры выплат по
	процентным ставкам кредитования;
	 определять инвестиционную
	привлекательность коммерческих идей
	в рамках профессиональной
	деятельности; презентовать бизнес-
	идею;
	- определять источники
	финансирования;

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования коррекционноразвивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья I и II вида, с получением среднего общего образования)

Санкт-Петербург

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее — ФГОС СПО) по укрупненной группе **43.00.00 Сервис и туризм,** профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** и с учетом примерной основной образовательной программы (рег. № 33, дата регистрации в реестре от 28.06.2021 № 01, реквизиты решения о включении ПООП в реестр: протокол № П-41 от 28.02.2022.

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчик:

СПб ГБ ПОУ КПСС Преподаватели: Лебедева В.А.

Методист: Осипова О. С.

Рассмотрена и согласована:

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения примерной программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций:

	перечень общих компетенции.
Код	Наименование общих компетенций
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для
	выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
	развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,
	руководством, клиентами
OK 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
OK 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание
	необходимого уровня физической подготовленности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций:

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

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,					
	макаронных изделий разнообразного ассортимента					
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к					
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,					
	сыра, муки разнообразного ассортимента					
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к					
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного					
	водного сырья разнообразного ассортимента					
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к					
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней					
	птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента					
ПК 2.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к					
	реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного					
	ассортимента					
ПК 2.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к					
	реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и					
	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента					
ПК 2.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к					
	реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий					

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе,				
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,				
опыт	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных				
	приборов;				
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,				
	приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов,				
	соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного				
	ассортимента, в том числе региональных;				
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;				
	оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на				
	вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;				
	ведения расчетов с потребителями.				
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать				
	оборудование, 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	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной				
	санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе				
	системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы				
	XACCΠ);				
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического				
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,				
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;				
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам				
	хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов,				
	соусов, горячих 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 супов, горячих блюд,				
	кулинарных изделий, закусок				

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 1047 часов

из них

на освоение МДК 02.01 - 34 часа.

на освоение МДК 02.02 - 371 часов;

на практики: учебную 318 часов и производственную – 324 часа;

в т.ч. на самостоятельную работу без взаимодействия с преподавателем - 36 часов.

в т.ч. из вариативной части на углублённое изучение, закрепление знаний и умений, а также в связи с необходимостью формирования ПК 2.9-2.11. добавлено — **490** часов

из них 244 часов на следующие темы:

- Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента –33 часа;
- Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента –33 часа;
- Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов –33 часа;
- Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий –33 часа;
- Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра -30 часов;
- Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья -27 часов;
- Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов 27 часов;
- Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика 28 часов.

и на учебную практику 174 часа и производственную практику 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

	груктура профессионального модуля		Объем образовательной программы, час				
Коды		Объем	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
профес-			Обучение по МДК, час.			Практики	
ных	Наименования разделов	образова- тельной		В Т.Ч.			Самостоятельная
общих компете нций	профессионального модуля	программы , час.	всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная	Производственная	работа
1	2	3	4	5	7	8	9
ПК 2.1 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	34	34	16	-	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	66	62	12	-	-	4
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,11	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	38	34	4	-	-	4
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 2.9- 2.11 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	65	59	16	-	-	8
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 2.9- 2.11	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	54	44	6	-	-	8

	Bcero:	1047 1037	357	78	318	324	36
2.11	1	642			318	324	-
ПК 2.1-	Учебная и производственная практика	642			210	224	
9,10	ассортимента						
ОК 1-7,	птицы, дичи, кролика разнообразного						
2.9-2.11	мяса, мясных продуктов, домашней	//	71	12	-	-	4
2.5, 2.8	блюд, кулинарных изделий, закусок из	77	71	12			4
2.2, 2.4,	Приготовление и подготовка к реализации						
ПК 2.1,	Раздел модуля 7.						
9,10							
ОК 1-7,	разнообразного ассортимента						
2.9-2.11	рыбы, нерыбного водного сырья	59	53	12	-	-	6
2.5, 2.7	блюд, кулинарных изделий, закусок из	50	52	12			
2.2, 2.4,	Приготовление и подготовка к реализации						
ПК 2.1,	Раздел модуля 6.						
9,10							
OK 1-7,							

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Раздел модуля 1. Организаци закусок разнообразного ассор	я процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, отимента	34

МДК. 02.01. Организация пр	оиготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и	34
закусок		34
Тема 1.1.	Содержание	
Характеристика процессов	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	
приготовления, подготовки к	Характеристика, последовательность этапов.	
реализации и хранения	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	4
горячих блюд, кулинарных	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных	
изделий и закусок	изделий, закусок	
Тема 1.2.	Содержание	
Организация и техническое	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды,	
оснащение работ по	назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды,	
приготовлению, хранению,	правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
подготовке к реализации	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых	7
бульонов, отваров, супов	бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	
	бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий	6
	Практическое занятие № 1. «Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных	2
	супов, супов-пюре»	2
	Практическое занятие № 2. «Решение ситуационных задач по подбору технологического	2
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления	
	бульонов, различных групп супов».	
	Практическое занятие № 3. «Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации	
	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в	2
	процессе варки бульонов, отваров, супов»	
Тема 1.3.	Содержание	
Организация и техническое	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды,	
оснащение работ по	назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной	
приготовлению, хранению,	посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
подготовке к реализации	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки	4
горячих соусов	готовых соусов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих	
	соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие № 4. «Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов»	2

	Практическое занятие № 5. «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов»	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	 Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации 	4
	Тематика практических занятий	6
	Практическое занятие № 6. «Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде»	2
	Практическое занятие № 7. «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде» Практическое занятие № 8. «Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового	2
	оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей» Дифференцированный зачет	2
Раздел модуля 2. Пригот	овление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	66
	иготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	66
Тема 2.1. Содержание Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров 2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки прод кулинарное назначение бульонов и отваров		12
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи	

	бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации	
Тема 2.2.	питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
	Содержание	
Приготовление, подготовка к	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	
реализации заправочных	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных	
супов разнообразного	ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности,	
ассортимента	выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с	
	технологическими требованиями к супам	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций:	
	подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка	16
	круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной	
	пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к	
	качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с	
	крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления.	
	Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска,	
	способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки	
	хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 1. «Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного	4
	ассортимента».	4
Тема 2.3.	Содержание	
Приготовление, подготовка к	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления,	
реализации супов-пюре,	нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
молочных, сладких,	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности	12
диетических, вегетарианских	приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	14
супов разнообразного	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы	
ассортимента	сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от	
	типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 2. «Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного	4
	ассортимента»	
Тема 2.4.	Содержание	10

Приготовление, подготовка к	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов,	
реализации холодных	требования к качеству, условия и сроки хранения.	
супов, супов региональной	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи.	
кухни	Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы	
	сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи	
	в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для	
	отпуска на вынос	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 3. «Приготовление, оформление и отпуск холодных супов»	4
	Самостоятельная работа обучающихся:	4
	Самостоятельная работа № 1. Составление описания приготовления бульонов, отваров.	4
Раздел модуля 3. Пригото	вление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	38
	иготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	38
Тема 3.1.	Содержание	
Классификация,	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	(
ассортимент, значение в	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение	6
питании горячих соусов	концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
Тема 3.2.	Содержание	
Приготовление, подготовка к	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных	
реализации соусов на муке	ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к	
Приготовление отдельных	компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
компонентов для соусов и	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных	
соусных полуфабрикатов	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	10
	отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	10
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса	
	красного основного и его производных.	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса	
	белого основного и его производных	
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	
	грибного, молочного, сметанного и их производных	
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	

	на основе концентратов промышленного производства	
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	
	Приемы оформления тарелки соусами	
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие № 9. «Техническое оснащение горячего цеха».	2
	Практическое занятие № 10. «Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции»	2
Тема 3.3.	Содержание	
Приготовление, подготовка к	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	(
реализации яично-масляных	яично-масляных, соусов на сливках	6
соусов, соусов на сливках	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
Тема 3.4.	Содержание	
Приготовление, подготовка к	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	0
реализации сладких	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	8
(десертных), региональных,	сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
вегетарианских, диетических	Самостоятельная работа обучающихся:	4
соусов	Самостоятельная работа № 2 Подготовка презентации по приготовлению и подготовки к реализации	
	горячих соусов разнообразного ассортимента	1
		7
	вление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и	67
-	разнообразного ассортимента	(=
	иготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	67
Тема 4.1.	Содержание	
Приготовление, подготовка к	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
реализации горячих блюд и	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества	
гарниров из овощей и грибов	в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для	
	приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе	23
	диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару,	
	припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской	
	поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка,	
	порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	

	качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника	
	порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор	
	посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа	
	обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения,	
	замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для	
	отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных работ	12
	Лабораторная работа № 4. «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и	4
	припущенных, овощей и грибов»	4
	Лабораторная работа № 5. «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и	1
	запеченных овощей и грибов»	4
	Лабораторная работа № 6 . «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей	4
	и грибов»	
Тема 4.2.	Содержание	
Приготовление, подготовка к	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
реализации горячих блюд и	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения,	
гарниров из круп и бобовых	значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст,	
и макаронных изделий	их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых,	
	макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш	
	различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и	
	сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.	
	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Подбор соусов	20
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры,	
	методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий	
	откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	
	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Подбор соусов	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных	
	изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура	
	подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	
	способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий,	

	правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп,	
	бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 7. «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»	4
	Самостоятельная работа обучающихся:	8
	Самостоятельная работа № 3 Разработка инструкционно-технологические карты и составление схем	
	приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	4
	Самостоятельная работа № 4 Решение задач на расчёт количества крупы, жидкости и соли для	-
	приготовления каш различной консистенции	4
Разден молуня 5. Пригото	овление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	54
	иготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	54
Тема 5.1.	Содержание	
Приготовление, подготовка к	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	
реализации блюд из яиц,	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа,	
творога, сыра	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.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в	
	том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот),	21
	яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления,	21
	требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для	
	различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству,	
	условия и сроки хранения	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления,	
	требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования,	
	варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска,	
	способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых	
	блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
	Тематика практических занятий	

	Практическое занятие № 11. «Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц,	2
	творога с учетом взаимозаменяемости продуктов»	
Тема 5.2.	Содержание	
Приготовление, подготовка к	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
реализации блюд из муки	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества	
	в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе	
	диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста	
	различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	17
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков,	17
	блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты	
	оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы	
	подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из	
	муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 8. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки»	4
	Самостоятельная работа обучающихся:	10
	Самостоятельная работа № 5. Подготовка к лабораторной работе «Приготовление и подготовка к	4
	реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента»	4
	Самостоятельная работа № 6 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц,	
	творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	6
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	рвление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	52
	бразного ассортимента	
	иготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	52
Тема 6.1.	Содержание	
Классификация, ассортимент	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
блюд из рыбы и нерыбного	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ,	10
водного сырья	панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими	
	требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания	

	различного типа	
Тема 6.2.	Содержание	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	31
	 Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 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, транспортирования 	
	Тематика лабораторных работ	12
	Лабораторная работа № 9. «Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы»	4
	Лабораторная работа № 10. «Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы»	4
	Лабораторная работа № 11. «Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья»	4
	Самостоятельная работа обучающихся:	6
	Самостоятельная работа № 7 Ответы на вопросы и заполнение таблицы по теме «Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»	6
• •	вление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, и, кролика разнообразного ассортимента	77
,	иготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	77
	Содержание	

мащией птицы, дичи, кролика Припципым формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа Припципым формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа Тема 7.2. Приптотовление и подтотовка к реализации блюд в мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе днетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гаринром, соусом и без) 2. Притотовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припушенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолентические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гаринра с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности притотовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов техника порционирования, варианты оформления с учетом формы обслуживания и типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хрансние готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и типа организации питания и замораживания, размораживания и типа организации питания и замораживания, размораживания и типа организации питания и способа обслуживания и типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранспис готовых блюд из мяса, мясных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подтотовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в ответенующей стание. В правиты об технособом и типа организации пита	ассортимент блюд из мяса,	домашней птицы, дичи, кролика	
жролика ингредиентов (приграв, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа Содержание 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе днетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тупение, жарка основным способом и во фритгоре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припушеных, жареных, тупненых, запеченных). Органолентические 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 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, методы сервировки и подачи е учетом формы обслуживания и типа организации питания, формы обслуживания и способа обслуживания. 4. Хрансние готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хрансние готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и типа организации питания и способа обслуживания, размораживания и типа организации питания и тособы обслуживания и типа организации питания и способа обслуживания и типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хрансние готовых блюд из мяса, мясных омпонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подтотовка для отпуска на выпос, транепортирования 4. Хрансние готовых блюд из мяса, мясных омпонентов и готовых блюд из мяса, мясных продуктов в отверном, с соусом и без) виде». 4. Табораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных прод	мясных продуктов,	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных	
3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа Содержание 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тупнение, жарка основным способом и во фритюре, на гриде, сотирование, запекание (с гарицом, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тупненых, запеченных). Органолетитические способы определения степени готовости. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особсипости приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способо обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Тематика лабораторных работ Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде». Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припушенном (с соусом и без) виде».	домашней птицы, дичи,		
различного типа Содержание Приготовление и подтотовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе дистического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жарсных, тушеных, запеченных). Органолентические 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, тппов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде». Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде». Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном без) виде». 4 4	кролика	соответствии с технологическими требованиями	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фриторе, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припушенном и жареном виде». 4 4 4 1. Выбор методов приготования осособом и воде вынам способом и на пару, припускание, сучетом составных продуктов для различных продуктов для работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде». 4		3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе дистического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, тарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хрансние готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припушенном и жареном виде». 4 1абораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде».		различного типа	
питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Тематика лабораторных работ Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде». Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде».	Тема 7.2.	Содержание	
припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарииром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде». Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде». 4	Приготовление и	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов	
тарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде». Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде». 4	подготовка к реализации	питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару,	
 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Тематика лабораторных работ В Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припушенном и жареном виде». Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде». 	блюд из мяса, мясных	припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с	
припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде». Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде».	продуктов	гарниром, соусом и без)	
порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Тематика лабораторных работ В Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде». Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде».		припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания,	28
Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде». Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде».		порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде». 4 Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде». 4			8
Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде».		Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных	
продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде».			
			4
	Тема 7.3.	Содержание	
	Приготовление и		
полготовка к реализации типов питания в том числе лиетического Метолы приготовления блюл: варка основным способом и на	подготовка к реализации		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	блюд из домашней птицы,		20
	дичи, кролика		
2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на	A, apolitica		

пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени	
готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания,	
типов питания	
3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника	
порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	
Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура	
подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и	
способа обслуживания.	
4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования,	
охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Тематика лабораторных работ	4
Лабораторная работа № 14. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы,	4
дичи, кролика»	
Самостоятельная работа обучающихся:	4
Самостоятельная работа № 8 Ответы на вопросы и заполнение таблицы по приготовлению блюд из	4
рубленного мяса	
Дифференцированный зачет	2
Учебная практика по ПМ.02	318
Виды работ:	
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов	
и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных	
правил.	
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	
закусок.	
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным	

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа

Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных,

питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности

Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

продуктом.

7.

приготовления, особенностей заказа.

- с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
- 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

324

ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

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

ine special and a single or pushed in the same of	
Учебная практика	318
Производственная практика	324
Итог	0 1047

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

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

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Слайсер;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Машина посудомоечная;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Городской портал дистанционного образования».

На платформе организуются:

- 1. изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:
 - a. «опрос»,
 - b. «анкета»,
 - с. «лекция» (с элементами программированного обучения),
 - d. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
 - e. «тест» (в обучающем режиме);

- 2. консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»
- 3. организация текущего, промежуточного и итогового контроля, при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала, диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты скайпа, групп социальных сетей, чатов приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

Цифровые образовательные ресурсы

федеральный портал "Российское образование" http://www.edu.ru;

единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://school-collection.edu.ru;

федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru;

электронный фонд правовой и нормативно-технической документации http://docs.cntd.ru/gost;

сетевое издание «ГАСТРОНОМЪ.RU» https://www.gastronom.ru/

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатные издания:

- 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. 12-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 400 с.
- 2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. 256 с.
- 3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 14-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 432 с.
- 4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. 2-е изд., стер. М.: Издательский цент «Академия», 2016. 432 с.
- 5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. 9-е изд., испр. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 256 с
- 6. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП М.: ООО «Дом Славянской книги»; 2017г;
- 7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. 3-е изд., стер М. : Издательский центр «Академия», 2018. 288c.

Дополнительные источники:

- 23. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 24. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

- 25. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 26. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 27. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 28. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 29. 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.
- 30. 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.
- 31. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 32. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 33. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615 с.
- 34. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- 35. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 36. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 320 с.
- 37. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 38. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 240 с.
- 39. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 40. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 41. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 42. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 43. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2017.-208 с

Интернет ресурсы:

- 16. 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-Ф3].
- 17. 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].
- 18. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 19. 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.
- 20. 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
- 21. 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
 - 22. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
 - 23. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
 - 24. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 - 25. http://ohranatruda.ru/ot/biblio/normativ/data/normativ/9/9744/
 - 26. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
 - 27. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
 - 28. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
 - 29. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
 - 30. http://www.pitportal.ru/

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и	Критерии оценки	Методы оценки
общих компетенций,	критерии оценки	методы оценки
формируемых в рамках		
модуля ПК 2.1	ыполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места	Текущий контроль:
Подготавливать рабочее	повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	экспертное
-		наблюдение и оценка в
	(система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	
сырье, исходные	<u> </u>	процессе выполнения: - заданий для
материалы для	производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие	- задании для практических/
приготовления горячих блюд, кулинарных	виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);	практических/ лабораторных занятий;
изделий, закусок	 – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, 	- заданий по учебной и
разнообразного	посуды, инструментов, сырья, материалов;	производственной
		_
ассортимента в соответствии с	 соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; 	практикам; - заданий по
		- задании по самостоятельной
инструкциями и регламентами	 своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и 	работе
регламентами	— рациональный выоор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;	paoore
	дезинфицирующих средств,правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным	Промежуточная
	оборудованием;	аттестация:
	 соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), 	экспертное
	организации хранения кухонной посуды и производственного	наблюдение и оценка
	инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	выполнения:
	 соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности 	- практических заданий на зачете/экзамене по
	для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима,	на зачете/экзамене по МДК;
	товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность	идк, - выполнения заданий
	охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос,	экзамена по модулю;

	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;	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	 точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; 	
ПК 2.2.	 соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам риготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей 	
Осуществлять приготовление,	кулинарной продукции:	
непродолжительное	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных	
хранение бульонов,	ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание	
отваров разнообразного	недоброкачественных продуктов;	
ассортимента	 соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции 	
ПК 2.3.	действующим нормам;	
Осуществлять приготовление,	 оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, 	
творческое оформление и	кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов,	
подготовку к реализации	времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и	
супов разнообразного	техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
ассортимента	 профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 	
ПК 2.4.	 правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение 	
Осуществлять приготовление,	процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к	
непродолжительное	реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и	
хранение горячих соусов	закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	
разнообразного	 соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации 	
ассортимента	стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники	
ПК 2.5.	безопасности:	
Осуществлять приготовление,	• корректное использование цветных разделочных досок;	

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,

- 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям,

домашней птицы, дичи и	требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	
кролика разнообразного	• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента	
ассортимента	блюда/изделия заданию, рецептуре	
ПК 2.9.	– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной	
Осуществлять приготовление,	продукции для отпуска на вынос	
творческое оформление и		
подготовку к реализации		
горячих блюд		
национальных кухонь		
разнообразного		
ассортимента.		
ПК 2.10.		
Осуществлять приготовление,		
творческое оформление и		
подготовку к реализации		
горячих блюд здорового		
питания, детского питания		
и диетических (лечебных)		
блюд разнообразного		
ассортимента.		
ПК 2.11.		
Осуществлять приготовление,		
творческое оформление и		
подготовку к реализации		
горячих блюд с помощью		
инновационных		
технологий.		
ОК 01	 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных 	Текущий контроль:
ыбирать способы решения задач	контекстах;	экспертное
профессиональной	 адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач 	наблюдение и оценка в

профессиональной деятельности;	процессе выполнения:
 оптимальность определения этапов решения задачи; 	- заданий для
 адекватность определения потребности в информации; 	практических/
– эффективность поиска;	лабораторных занятий;
 адекватность определения источников нужных ресурсов; 	- заданий по учебной и
разработка детального плана действий;	производственной
 правильность оценки рисков на каждом шагу; 	практике;
 точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего 	- заданий для
плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций	самостоятельной
по улучшению плана	работы
– оптимальность планирования информационного поиска из широкого	
набора источников, необходимого для выполнения профессиональных	Промежуточная
задач;	аттестация:
– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в	экспертное
ней главных аспектов;	наблюдение и оценка в
 точность структурирования отобранной информации в соответствии с 	процессе выполнения:
параметрами поиска;	- практических заданий
– адекватность интерпретации полученной информации в контексте	на зачете/экзамене по
профессиональной деятельности;	МДК;
 актуальность используемой нормативно-правовой документации по 	- заданий экзамена по
профессии;	модулю;
 точность, адекватность применения современной научной 	- экспертная оценка
профессиональной терминологии	защиты отчетов по
	учебной и
– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	производственной
 оптимальность планирования профессиональной деятельность 	практикам
	 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 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; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;

 толерантность поведения в рабочем коллективе 	
 понимание значимости своей профессии 	
 точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении 	
профессиональной деятельности;	
 эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
 адекватность, применения средств информатизации и информационных 	
технологий для реализации профессиональной деятельности	
 адекватность понимания общего смысла четко произнесенных 	
высказываний на известные профессиональные темы);	
	профессиональной тематике на государственном языке; — толерантность поведения в рабочем коллективе — понимание значимости своей профессии — точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; — эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте — адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности — адекватность понимания общего смысла четко произнесенных

документацией	на	 адекватность применения нормативной документации в 	
государственном	И	профессиональной деятельности;	
иностранном языке		 точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

(срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования коррекционноразвивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья I и II вида, с получением среднего общего образования)

Санкт-Петербург

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее — ФГОС СПО) по укрупненной группе профессий и специальностей **43.00.00 Сервис и туризм,** профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и с учетом примерной основной образовательной программы (рег. № 33, дата регистрации в реестре от 28.06.2021 № 01, реквизиты решения о включении ПООП в реестр: протокол № П-41 от 28.02.2022.

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчик:

СПб ГБ ПОУ КПСС Преподаватели: Спектор Д.А.

Никонова Ю.В.

Методист: Осипова О. С.

Рассмотрена и согласована:

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО **43.01.09** «**Повар, кондитер**»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для
	выполнения задач профессиональной деятельности
OK.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
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 языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 3.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента
ПК 3.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе,
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,
опыт	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.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 318

Из них на освоение МДК – 126

на практики: учебную – 84 и производственную – 108

в т.ч. на самостоятельную работу без взаимодействия с преподавателем 9 часов

в т.ч. из вариативной части на углублённое изучение, закрепление знаний и умений, а также в связи с необходимостью формирования ПК 3.7, ПК 3.8 добавлено **12 часов** на следующие темы: Тема 3.1 Приготовление салатов разнообразного ассортимента -6 часов; Тема 3.4 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы разнообразного ассортимента -6 часов.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля 2.1. Структура профессионального модуля

T.C.			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
профессионального профессионального профессионального 1 2 Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подго реализации холодных 6		Объем	Облам Обучение по МДК, час. Практики					рактики]	
		образова-			в т.ч.					
общих компетен	общих компетен	Наименования разделов профессионального модуля	тельной программы, час.	всего, часов	ра прав	лабораторные работы и практические занятия, часов		Учебная	Производствен ная	Самостоятель ная работа
1	2	3	4		5	6	7	8	9	
3.6	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	30		10	-	-	-	2	
ПК 3.1., 3.2 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	94	87		40	-	-	-	7	
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	192					84	108	-	
	Всего:	318	11'	7	50	-	84	108	9	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организ	ация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	32
закусок разнообразного а	ссортимента	32
МДК. 03.01. Организация	приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32
Тема 1.1.	Содержание	
Характеристика	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
процессов	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика,	
приготовления,	последовательность этапов.	8
подготовки к реализации	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и	0
и хранения холодных	подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология	
блюд, кулинарных	приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
изделий и закусок		
Тема 1.2.	Содержание	
Организация и	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях)	
техническое оснащение	с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое	
работ по приготовлению,	оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной	
хранению, подготовке к	эксплуатации.	
реализации холодных	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных	
блюд, кулинарных	блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления,	22
изделий, закусок	безопасность приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска	
	на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического	
	оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации	
	готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	Самостоятельная работа. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря,	2

	инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
	Тематика практических занятий	10
	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2
	Практическое занятие № 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки	4
	Практическое занятие № 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4
Раздел модуля 2. Пригото ассортимента	овление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного	94
	иготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	94
Тема 2.1.	Содержание	
Приготовление,	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	
подготовка к реализации	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для	
холодных соусов,	холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	
салатных заправок	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных	
	ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	14
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий,	
	смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки	
	хранения холодных соусов и заправок.	
Тема 2.2.	Содержание	
Приготовление,	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	
подготовка к реализации	Актуальные направления в приготовлении салатов.	18
салатов разнообразного	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в	
ассортимента	соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки	

	T	
	их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных	
	заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры,	
	приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи	
	салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	Тематика лабораторных работ	8
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	4
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей.	4
Тема 2.3.	Содержание	
Приготовление,	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из	
подготовка к реализации	овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
бутербродов, холодных	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при	
закусок	приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и	
	взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых,	
	сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки	
	хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.	22
	Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и	23
	варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка	
	наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических	
	продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для	
	банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок	
	для отпуска на вынос.	
	Тематика лабораторных работ	8
	Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов,	4
	закусочных бутербродов.	4
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок.	4
	Тематика практических занятий	2
	<u>.</u>	

	Практическое занятие № 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2					
Гема 2.4.	Содержание						
Приготовление,	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.						
подготовка к реализации	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к						
холодных блюд из рыбы,	качеству холодных блюд и закусок.						
мяса, птицы	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы						
	под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов,						
	заправок. Оформление тарелки						
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса,						
	птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)						
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов						
	порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд						
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для						
	отпуска на вынос.						
	Самостоятельная работа обучающихся	7					
	Самостоятельная работа № 2. Ответить на вопросы по изученному материалу.	4					
	Самостоятельная работа № 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием	3					
	методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	3					
	Тематика лабораторных работ	15					
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного	5					
	водного сырья.	3					
	Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	5					
	Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.	5					
	Тематика практических занятий	7					
	Практическое занятие № 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	4					
	Практическое занятие № 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом	3					
	(тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	3					
Комплексный дифферен	цированный зачет	2					
Учебная практика по П N	1.03						
Виды работ:							
	езопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим	84					
	м, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	04					
	его места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и						
методы безопасного испо	ользования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на						

слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 5. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом 6. требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими 108 требованиями Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых

холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.

- Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 5.
- Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
- Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

Итого

318

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинеты: «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лаборатория «Учебная кухня ресторана».

Учебный кабинет: оснащенный оборудованием:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами;
- стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточного дидактического материала и др.);

оснащённый техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

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

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана» оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Городской портал дистанционного обучения»

На платформе организуются:

- 4. изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:
 - а. «опрос»,
 - b. «анкета»,
 - с. «лекция» (с элементами программированного обучения),
 - d. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
 - e. «тест» (в обучающем режиме);
- 5. консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»
- 6. организация текущего, промежуточного и итогового контроля, при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала, диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты скайпа, групп социальных сетей, чатов приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

Цифровые образовательные ресурсы

федеральный портал "Российское образование" http://www.edu.ru;

единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://school-collection.edu.ru;

федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru;

электронный фонд правовой и нормативно-технической документации http://docs.cntd.ru/gost;

сетевое издание «ГАСТРОНОМЪ.RU» https://www.gastronom.ru/

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатные издания:

- 1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. 3-е изд. стер. М. : Издательский центр «Академия», 2018. 240 с.
- 2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. 12-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 400 с.
- 3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 14-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 432 с.
- 4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. 2-е изд., стер. М.: Издательский цент «Академия», 2016. 432 с.
- 5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. 9-е изд., испр. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 256 с
- 6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для обучающихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. 9-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2013. 176 с.
- 7. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для $\Pi O \Pi$ M.: OOO «Дом Славянской книги»; 2017г;

Дополнительные источники:

- 44. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 45. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 46. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015- 01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 47. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 48. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.— III, 12 с.
- 49. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 50. 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.
- 51. 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.

- 52. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544с.
- 53. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 54. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615 с.
- 55. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- 56. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 57. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 320 с.
- 58. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 59. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 240 с.
- 60. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 61. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 62. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 63. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 64. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2017.-208 с
- 65. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2015. 432 с.

Интернет ресурсы:

- 31. 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-Ф3].
- 32. 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].
- 33. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 34. 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.
- 35. 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
- 36. 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
 - 37. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
 - 38. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
 - 39. http://www.ohranatruda.ru/ot/biblio/normativ/data/normativ/46/46201/
 - 40. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
 - 41. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
 - 42. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
 - 43. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
 - 44. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
 - 45. http://www.pitportal.ru/

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование	Unwinner overver	Мотону у омочени
профессиональных и общих компетенций,	Критерии оценки	Методы оценки
формируемых в		
рамках модуля		1
ПК 3.1 Подготавливать	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего	Текущий
рабочее место,	места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,	контроль:
оборудование, сырье,	стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и	наблюдение и
исходные материалы	техники безопасности:	оценка в
для приготовления	адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	процессе
холодных блюд,	производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду	выполнения:
кулинарных изделий,	выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной	- заданий для
закусок в соответствии	обработки);	практических
с инструкциями и	рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,	работ и
регламентами	инструментов, сырья, материалов;	лабораторных
	соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты,	занятий;
	охраны труда, техники безопасности;	- заданий по
	своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	учебной и
	рациональный выбор и адекватное использование моющих и	производственно
	дезинфицирующих средств;	й практикам;
	правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;	1
	соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине),	Промежуточная
	организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,	аттестация:
	инструментов инструкциям, регламентам;	наблюдение и
	соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой	оценка
	холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и	выполнения:
	здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в	- практических
	холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для	работ на зачете
	хранения, упаковки на вынос, складирования);	по МДК;

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	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 отходов;	- выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка учебной и производственно й практикам
разнообразного	соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями	

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

ПК 3.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку холодных реализации блюд закусок здорового питания, детского питания и лиетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента

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 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 текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре

эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос

ПК 3.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью		
инновационных		
технологий		
ОК 01	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных	Текущий
Выбирать способы	контекстах;	контроль:
решения задач	адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	наблюдение и
профессиональной	деятельности;	оценка в
деятельности,	оптимальность определения этапов решения задачи;	выполнения:
применительно к	адекватность определения потребности в информации;	- заданий для
различным контекстам.	эффективность поиска;	практических
	адекватность определения источников нужных ресурсов;	работ и
	разработка детального плана действий;	лабораторных
	правильность оценки рисков на каждом шагу;	занятий;
	точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его	- заданий по
	реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению	учебной и
	плана	производственно
ОК. 02	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора	й практике;
Осуществлять поиск,	источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	
анализ и	адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней	
интерпретацию	главных аспектов;	
информации,	точность структурирования отобранной информации в соответствии с	Промежуточная
необходимой для	параметрами поиска;	аттестация:
выполнения задач	адекватность интерпретации полученной информации в контексте	оценка
профессиональной	профессиональной деятельности;	выполнения:

деятельности		- практических
ОК.03	актуальность используемой нормативно-правовой документации по	заданий на зачете
Планировать и	профессии;	по МДК;
реализовывать	точность, адекватность применения современной научной профессиональной	- заданий
собственное	терминологии	экзамена по
профессиональное и		модулю;
личностное развитие		- оценка учебной
ОК 04.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	И
Работать в коллективе и	оптимальность планирования профессиональной деятельность	производственно
команде, эффективно		й практик
взаимодействовать с		
коллегами,		
руководством,		
клиентами		
ОК. 05	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по	
Осуществлять устную и	профессиональной тематике на государственном языке;	
письменную	толерантность поведения в рабочем коллективе	
коммуникацию на		
государственном языке		
с учетом особенностей		
социального и		
культурного контекста		
ОК 06.	понимание значимости своей профессии	
Проявлять гражданско-		
патриотическую		
позицию,		
демонстрировать		
осознанное поведение		
на основе		
общечеловеческих		

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

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ПРИГОТОВЛНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

(срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования коррекционноразвивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья I и II вида, с получением среднего общего образования)

Санкт-Петербург

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее — ФГОС СПО) по укрупненной группе профессий и специальностей **43.00.00 Сервис и туризм,** профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и с учетом примерной основной образовательной программы (рег. № 33, дата регистрации в реестре от 28.06.2021 № 01, реквизиты решения о включении ПООП в реестр: протокол № П-41 от 28.02.2022.

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчик:

СПБ ГБ ПОУ КПСС

Преподаватели: Савватеева Г. С.

Рассмотрена и согласована:

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	аименование общих компетенций
ОК 01.	ыбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	существлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK.03	танировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
OK.04	ботать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
OK.05	существлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	роявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	удействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.09	спользовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	ользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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

Практический	подготовке,	уборке	рабочего	места,	выборе,	подготовке	К	работе,
опыт	безопасной	эксп	луатации	техн	ологичес	кого обо	руд	цования,
	производств	енного	инвентаря	н, инс	трументої	в, весоизме	ери	тельных
	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
Умения	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
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной
J	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 часов – 406ч.

Из них на освоение МДК –184

на практики учебную 150 и производственную – 72 ч. самостоятельная работа 21 час

2.1. Структура профессионального модуля

				Объем образ	овательной пр	ограммы, час		
		Объем образова- тельной	Занят					
			Обучение по МДК, час.		Практики]	
Коды	Наименования разделов			в т.ч.			Самостоятель	
компетенций	профессионального модуля	програм мы, час.	всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	учебная	производствен ная часов	ная работа	
ПК 4.1-4.6	Раздел модуля 1. Организация							
ОК1-7, 9,10	приготовления и подготовки к						_	
	реализации холодных и горячих	33	33	11	-	-	-	
	сладких блюд, десертов, напитков							
	разнообразного ассортимента							
ПК 4.24.3	Раздел модуля 2. Приготовление							
OK1-7, 9,10	и подготовка к реализации							
	холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	88	88	40	-	-	12	
ПК 4.44.5	Раздел модуля 3. Приготовление							
ОК1-7, 9,10	и подготовка к реализации	62	(2)	11			0	
	холодных и горячих напитков	63	63	11	-	-	9	
	разнообразного ассортимента							
ПК 41-4.6	Учебная и производственная	222			150	72		
	практика	222		-	150	12		
	Всего:	406	184	11 +51	150	72	21	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная	Объем в
и тем	работа обучающихся	часах

профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		
Раздел модуля 1. Организ сложного ассортимента	ация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	33
	процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов,	33
напитков сложного ассорт	гимента	33
Тема 1.1.	Содержание	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	 Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 	8
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	 Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации 	14
	В том числе практических занятий	11
	Практическое занятие 1-2. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4
	Практическое занятие 3-4. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического	4

	дования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления ных и горячих дсладких блюд, напитков	
Раздел модуля 2. Приготовление	е и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	88
МДК. 04.02 Процессы приготовл ассортимента	пения и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного	172
	эжание	
Приготовление, 1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, гов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные	
	геристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в	
	говлении холодных сладких блюд.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких	
	(проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с	
`	пением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании,	
	ание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение,	
	аживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).	
<u> </u>	бы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	42
	хнологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема),	42
морож		
	равила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор	
-	ы для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного	
	гимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	
	ба обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование,	
	чная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и	
-	да продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых	
	ктов (ХАССП).	10
	числе лабораторных работ	12
	раторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных	
-	ованных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий асной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6
	оаторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд	
	раторная работа 2. приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких олюд ских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной	
	уатации необходимого технологического оборудования.	6
JKC1131y	garagini neconognitico Temicaci neckoro coopygobalini.	

	Практические задания:	
	В том числе практических работ	10
	Практическое занятие №1	
	Адаптация, разработка рецептур к прохладных напитков сложного	4
	ассортимента	
	Практическое занятие №2	
	Составление меню по напиткам сложного ассортимента	4
	Составление меню по напиткам сложного ассортимента	
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2
Тема 2.2.	Содержание	
Приготовление,	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд,	
подготовка к реализации	десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные	
горячих сладких блюд,	характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в	
десертов	приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд	
	(смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях,	
	взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в	
	жидкое «фондю», порционирование.).	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	46
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор	
	посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	
	(«шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка,	
	подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода	
	продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
	(ХАССП).	
	В том числе лабораторных работ	8
	Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд	4

	традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.)	
	Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч.	4
	региональных. Оценка качества готовой продукции.	7
	В том числе практические задания:	10
	Практическое занятие № 4.	5
	Адаптация, разработка рецептур к холодных десертов сложного. ассортимента	3
	Практическое занятие № 5	
	Адаптация, разработка рецептур к горячим десертам сложного	5
	ассортимента	
	ной учебной работы при изучении раздела 2	
Самостоятельная работа Л		
	фикации сладких блюд по заданным условиям	
Самостоятельная работа Л		
	ования к качеству сладких блюд» по заданным условиям.	12
Самостоятельная работа .		12
	оклада) по предложенной тематике об основных продуктах и дополнительных ингредиентах сладких блюд.	
	вания к качеству сладких блюд» по заданным условиям.	
Самостоятельная работа Л		
-	о теме «Оформление сладких горячих блюд».	
	товление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	63
	иготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	172
сложного ассортимента		1/2
Тема 3.1	Содержание	
Приготовление,	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	
подготовка к реализации	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в	
холодных напитков	приготовлении холодных напитков .	
сложного ассортимента	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков	
	сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные	37
	прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и	
	т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска,	
	способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»,	

	выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка	
	холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки	
	хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4
	В том числе практические задания:	3
	Практическое занятие №6 Адаптация, разработка рецептур к прохладных напитков сложного ассортимента	2
	Практическое занятие №7	1
	Составление меню по напиткам сложного ассортимента	
Тема 3.2	Содержание	
Приготовление,		
подготовка к реализации	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного	
горячих напитков	ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные	
сложного ассортимента	направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень,	
	глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	26
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска,	
	способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»,	
	выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка	
	горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки	
	хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Практические задания:	
	В том числе практических занятий	4
	Практическое занятие 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков	4
	разнообразного ассортимента	4
Тематика самостоятельн	ой учебной работы при изучении раздела 3.	
	№ 5. Составление схем классификации напитков по заданным условиям.	0
Самостоятельная работа 3	№ 6. Подготовка презентации по приготовлению холодных напитков	9
Самостоятельная работа N		

Учебная практика по ПМ.04

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. 3.
- 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. 6.
- 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 пожаробезопасности, 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. 11.
- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, 12. 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 15. горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
- Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

150

- 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
- 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
- 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
- 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

72

Всего	
- · · · ·	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, 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:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатные издания:

- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, $11\ c$.
 - 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.
- 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.
- Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. 11-е изд., стер. М.; Издательский центр «Академия», 2017г.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования М.: Академия, 2016г.
 - Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М.: Академия, 2016г.
- Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции М. Издательский центр «Академия», 2016г.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования М. : Издательский центр «Академия», 2017г

Электронные издания:

http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках молуля	Критерии оценки	Методы оценки
компетенций, формируемых в рамках модуля 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	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;
	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	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

	технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	практикам
	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.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и	
Осуществлять приготовление,	горячих сладких блюд, десертов, напитков:	
творческое оформление и	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов,	
подготовку к реализации	в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных	
холодных сладких блюд,	продуктов;	
десертов разнообразного	- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких	
ассортимента	блюд, десертов, напитков действующим нормам;	
ПК 4.3.	- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких	
Осуществлять приготовление,	блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени,	
творческое оформление и	энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник	
подготовку к реализации	приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
горячих сладких блюд,	– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;	
десертов разнообразного	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение	
ассортимента	процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации	
ПК 4.4.	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов	
Осуществлять приготовление,	инструкциям, регламентам;	
творческое оформление и	- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации	
подготовку к реализации	стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	
холодных напитков	• корректное использование цветных разделочных досок;	
разнообразного ассортимента	• раздельное использование контейнеров для органических и	
ПК 4.5.	неорганических отходов;	
Осуществлять приготовление,	• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с	
творческое оформление и	требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в	
подготовку к реализации	перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом	
горячих напитков	виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе	
разнообразного ассортимента	приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	
	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	
	инвентаря, инструментов, посуды;	

	-	
ОК 01 Выбирать способы решения	 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, заказа; 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 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах: 	Текущий контроль: экспертное наблюдение
ОК 01		Текущий контроль:
Выбирать способы решения		экспертное наблюдение
задач профессиональной	· · · · ·	и оценка в процессе
деятельности, применительно	профессиональной деятельности;	выполнения:
к различным контекстам.	– оптимальность определения этапов решения задачи;	- заданий для
	 адекватность определения потребности в информации; 	практических/
	– эффективность поиска;	лабораторных
L	– адекватность определения источников нужных ресурсов;	занятий;

	 разработка детального плана действий; 	- заданий по учебной и
	 правильность оценки рисков на каждом шагу; 	производственной
	- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего	практике;
	плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по	- заданий для
	улучшению плана	самостоятельной
ОК. 02	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого	работы
Осуществлять поиск, анализ и	набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	
интерпретацию информации,	- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в	Промежуточная
необходимой для выполнения	ней главных аспектов;	аттестация:
задач профессиональной	 точность структурирования отобранной информации в соответствии с 	экспертное наблюдение
деятельности	параметрами поиска;	и оценка в процессе
	– адекватность интерпретации полученной информации в контексте	выполнения:
	профессиональной деятельности;	- практических заданий
ОК.03	 актуальность используемой нормативно-правовой документации по 	на зачете/экзамене по
Планировать и реализовывать	профессии;	МДК;
собственное	 точность, адекватность применения современной научной 	- заданий экзамена по
профессиональное и	профессиональной терминологии	модулю;
личностное развитие		- экспертная оценка
OK 04.	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых	защиты отчетов по
Работать в коллективе и	задач;	учебной и
команде, эффективно	 оптимальность планирования профессиональной деятельность 	производственной
взаимодействовать с		практикам
коллегами, руководством,		
клиентами		
ОК. 05	 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по 	
Осуществлять устную и	профессиональной тематике на государственном языке;	
письменную коммуникацию	 толерантность поведения в рабочем коллективе 	
на государственном языке с		
учетом особенностей		
социального и культурного		
контекста		
ОК 06.	 понимание значимости своей профессии 	
Проявлять гражданско-		

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

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЕЛНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования коррекционноразвивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья I и II вида, с получением среднего общего образования)

Организация-разработчик:

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчики:

Преподаватели Хомутова М. С.

Методист: Осипова О. С.

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения примерной программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций:

1,4	л. перечень общих компетенции.
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для
	выполнения задач профессиональной деятельности
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
	развитие
OK.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,
	руководством, клиентами
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном
	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание
	необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
ПК 5.6.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с
	пониженной калорийностью.
ПК 5.7.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации кондитерской продукции разнообразного современного
	ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.
ПК 5.8.	Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление,
	подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов.

	езультате освоения профессионального модуля студент должен:
Иметь	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,
опыт	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;
	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации
	хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с
	пониженной калорийностью.
	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации
	изделий разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато,
	антреме, птифуров и т.п.
	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации
	продукции из шоколада и других материалов.
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, подготавливать ароматические, красящие вещества;
	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных
	кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности
	продукции, товарного соседства;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса
	теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,
	формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских
	изделий;
	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное,
	пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с
	использованием технологического оборудования;

	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;
	органолептические способы определения готовности выпеченных
	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
	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос
	изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 1037 часов.

из них:

на освоение МДК 05.01 - 34 часа;

на освоение МДК 05.02 - 331 часов;

на практики: учебную 288 часов и производственную 360;

в т.ч. на самостоятельную работу без взаимодействия с преподавателем - 24 часов. в т.ч. из вариативной части на углублённое изучение, закрепление знаний и умений, а

также в связи с необходимостью формирования ПК 5.6-5.8. добавлено - 176 часов.

из них на учебную практику 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

				Объем образо	вательной п	рограммы, ч	нас
Коды		Объем	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
профес-		образов	Обучен	ие по МДК, час.	Прак	гики	
сиональных общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	ательно й програ ммы, час	всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная	Производ ственная	Самостоятель ная работа
ПК 5.15.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	34	34	11	-	-	- -
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80	80	18	-	-	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	77	77	18	-	-	4
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	102	102	51	-	-	
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	72	72	24	-	-	20

ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	648			288	360	
	Всего:	1037	254	122	288	360	24

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем		
профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
	ация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	34
изделий		34
МДК. 05.01. Организация изделий	приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	34
Тема 1.1.	Содержание	
Характеристика	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,	
процессов	мучных кондитерских изделий.	
приготовления,	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных	12
оформления и	кондитерских изделий	
подготовки к реализации	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные	
хлебобулочных, мучных	методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
кондитерских изделий		
Тема 1.2.	Содержание	
Организация и	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	
техническое оснащение	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	
работ по приготовлению,	посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6
оформлению и	3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос	Ü
подготовки к реализации	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
хлебобулочных, мучных	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению,	
кондитерских изделий	оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	
	изделий.	
	Тематика практических занятий	7
	Практическое занятие № 1. Подбор технологическое оборудования для приготовления мучного	4

	кондитерского изделия или праздничного торта					
	Практическое занятие № 2. Проведение бракеража отделочных полуфабрикатов, заполнение бракеражного журнала	3				
Тема 1.3.	Содержание					
Виды, классификация и ассортимент	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.					
кондитерского сырья и продуктов	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.					
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.					
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.					
	Тематика практических занятий	4				
	Практическое занятие № 3. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья	4				
МДК 05.02. Процессы пр	иготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	331				
	вление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	80				
Тема 2.1.	Содержание					
Виды, классификация и ассортимент отделочных	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.					
полуфабрикатов	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	5				
	3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.					
	4. Оценка их качества.					
Тема 2.2.	Содержание					
Приготовление сиропов и	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении	19				
отделочных	отделочных полуфабрикатов. Органолептические способы определения готовности сиропов.	19				
полуфабрикатов на их основе.	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) в соответствии с					

	2 Havrottonyovyo ovyovon (neg provovyy vol	
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки),	
	правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	
	4. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и	
	сроки хранения сиропов.	
	5. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки,	
	последовательность выполнения технологических операций.	
	6. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	7. Приготовление, виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры	
	карамельного сиропа. Особенности приготовления.	
	8. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных	
	кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	9. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки,	
	использование дополнительных ингредиентов.	
	10. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	
	изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.3.	Содержание	
Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования	
	поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	
	2. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы	8
	определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	
	изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.4.	Содержание	
Приготовление,	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных	
назначение и подготовка	ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и	
к использованию кремов	сроки хранения.	
	2. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12
	3. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны,	
	творога, сливок.	
	4. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения	
	технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий	6
l l	Temathka npakth teekha janathh	U

	Практическое занятие 5. Разработка технологических карт по различным информационным источникам	6
Тема 2.5.	Содержание	
Приготовление сахарной	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности	
мастики и марципана	приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных	
	кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.6.	Содержание	
Приготовление посыпок	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы	
и крошки	приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	
	изделий, правила и варианты оформления.	
	Тематика лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	6
Тема 2.7.	Содержание	
Отделочные	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства:	
полуфабрикаты	ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	8
промышленного	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении	
производства	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
МДК 05.02. Процессы при	иготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
•	ление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	77
разнообразного ассортим	ента	
Классификация и	Содержание	
ассортимент	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и	
хлебобулочных изделий	хлеба русской кухни.	4
и хлеба русской кухни	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и	
	дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
Тема 3.2.	Содержание	
Приготовление начинок и	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении	
фаршей для	хлебобулочных изделий и хлеба.	
хлебобулочных изделий	2. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и	13
	дополнительных ингредиентов.	
	3. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса,	
	печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др	

	4. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени	
	готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 3.3.	Содержание	
Приготовление различных видов теста	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	
для хлебобулочных изделий и хлеба	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов,	
	3. Особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	
	4. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	28
	5. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	
	6. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий	6
	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	6
Тема 3.4.	Содержание	
Приготовление, оформление и подготовка	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
к реализации хлебобулочных изделий	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.	14
и хлеба	3. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика лабораторных работ	12
	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6
	Самостоятельная работа обучающихся	4

	Самостоятельная работа № 1. Подготовить презентацию «Пекарни Санкт-Петербурга»	4
<u> </u>	ление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	102
разнообразного ассортим	ента	102
Тема 4.1.	Содержание	
Мучные кондитерские изделия из	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
бездрожжевого теста	1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	12
	2. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий	9
	Практическое занятие № 7. Разработка технологических карт по различным информационным источникам	4
	Практическое занятие № 8. Решение задач по разработке фирменного кондитерского изделия	5
Тема 4.2.	Содержание	
Приготовление и	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе	
оформление и подготовка	региональных изделий из пресного теста (пирожков, рулетов)	
к реализации мучных	2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе	
кондитерских изделий из	региональных изделий из пресного о слоеного теста	
пресного, пресного	3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе	
слоеного и сдобного	региональных изделий из пряничного теста.	
пресного теста	4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе	39
разнообразного	региональных изделий из песочного теста.	39
ассортимента	5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе	
	региональных изделий из воздушного теста.	
	6. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе	
	региональных изделий из бисквитного теста.	
	7. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе	
	региональных изделий из миндального теста.	
	8. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе	
	региональных изделий из заварного теста.	

	9. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы	
	определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	
	10. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации,	
	требования к качеству, условия и сроки хранения. Тематика лабораторных работ	42
	Лабораторная работа № 4. Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста	6
	Лабораторная работа № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста	6
	Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление пирожных из миндального теста	6
	Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6
	Лабораторная работа № 8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	6
	Лабораторная работа № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного	6
	теста Лабораторная работа № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного	6
D 7 11	теста	
_	вление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного	72
ассортимента Тема 5.1.	Coronwover	
Изготовление и	Содержание	
оформление пирожных	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.	
русской кухни	2. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении	
русской кулпп	пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:	
	кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы.	
	4. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:	18
	кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы	
	формы.	
	6. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы.	
	7. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение	
	отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	

	O Havestan haves amounted by the service of the ser	
	8. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки.	
	Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	12
	Тематика лабораторных работ	12
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из масляного бисквита	6
	Практическое занятие № 9. Разработка сопроводительной документации на фирменное изделие	6
Тема 5.2.	Содержание	
Изготовление и	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Основные процессы изготовления тортов. Правила	
оформление тортов	выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.	
	2. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления,	
	литерные, фигурные).	
	3. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:	
	кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы.	
	5. Процесс приготовления бисквитных тортов в зависимости от формы. Варианты оформления тортов	
	в зависимости от ассортимента	
	6. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:	
	кремовые, фруктово- желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые.	30
	7. Процесс приготовления песочных тортов в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в	
	зависимости от ассортимента.	
	8. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:	
	кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы.	
	9. Процесс приготовления слоеных тортов в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в	
	зависимости от ассортимента.	
	10. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса	
	приготовления.	
	11. Варианты оформления воздушных и воздушно-ореховых тортов в зависимости от ассортимента.	
	12. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты	
	оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	Тематика лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 12. Приготовление украшений из различных видов теста	6
	Практическое занятие № 10. Решение задач по взаимозаменяемости продуктов в процессе	6
	приготовления кондитерских изделий	U

Самостоятельная работа обучающихся	20
Самостоятельная работа № 2. Подготовка презентации и сообщения на тему «Знаменитые торты и пирожные»	10
Самостоятельная работа № 3. Составление технологических схем: «Приготовление восточных сладостей из песочного, сдобного, слоеного теста»	10
Учебная практика по ПМ.05	
Виды работ:	
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных	
продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями	
санитарных правил.	
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных	
кондитерских изделий	
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и	
кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе	288
региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	200
4истоты, обеспечения осзопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	
инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения	
выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований	
к безопасности пищевых продуктов.	
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом	
гребований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

- 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
- 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
- 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности

360

порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии	
с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при	
отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	1037

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, 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:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

4.2.1. Печатные издания:

- 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.-Введ.
 - 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ.
 - 4. 2016-01-01. M.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
 - 11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

- 12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2013.-416 с.
- 13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2014. 336 с.
- 14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2014. 336 с.
- 15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова 5-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2016.-80 с.
- 16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 240 с.
- 18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160 с.
- 20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. 9-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2013.-176 с.
- 23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2015. 432 с.

4.2.2. Электронные издания:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- **5.** СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

- 6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа:
 - 7. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html

4.2.3. Дополнительные источники:

- 1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова 5-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 80 с.
- 2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова 3-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 80 с.
- 3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова 3-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 64 с.
- 6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРG), 2010. 1216 с.: ил.

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Vol u nomiconomico		
Код и наименование	T.C.	3.4
профессиональных и	Критерии оценки	Методы оценки
общих компетенций,		
формируемых в рамках		
модуля		
ПК 5.1	Выполнение всех действий по организации и	Текущий контроль:
	содержанию рабочего места кондитера в	наблюдение и оценка
Подготавливать рабочее	соответствии с инструкциями и регламентами,	в процессе
место кондитера,	стандартами чистоты (система ХАССП),	выполнения:
оборудование,	требованиями охраны труда и техники	- практических
инвентарь, кондитерское	безопасности:	занятий/
_		лабораторных работ;
сырье, исходные	– адекватный выбор и целевое, безопасное	
материалы к работе в	использование оборудования, производственного	- заданий по учебной
соответствии с	инвентаря, инструментов, посуды, соответствие	и производственной
инструкциями и	виду выполняемых работ (подготовки сырья,	практикам;
регламентами	замеса теста, выпечки, отделки, комплектования	- заданий по
	готовой продукции);	самостоятельной
	– рациональное размещение на рабочем	работе
	месте оборудования, инвентаря, посуды,	
	инструментов, сырья, материалов;	Промежуточная
	– соответствие содержания рабочего места	аттестация:
	требованиям стандартов чистоты, охраны труда,	наблюдение и оценка
	техники безопасности;	выполнения:
	– своевременное проведение текущей	- практических
	уборки рабочего места кондитера;	заданий на зачете по
	 правильное выполнение работ по уходу за 	мдк;
	весоизмерительным оборудованием;	- выполнения заданий
	 соответствие методов мытья (вручную и в 	экзамена по модулю;
	посудомоечной машине), организации хранения	- оценка учебной и
		_
	кухонной посуды и производственного	производственной
	инвентаря, инструментов инструкциям,	практик
	регламентам;	
	 соответствие организации хранения 	
	продуктов, отделочных полуфабрикатов,	
	полуфабрикатов промышленного производства,	
	готовых мучных кондитерских изделий	
	требованиям к их безопасности для жизни и	
	здоровья человека (соблюдение температурного	
	режима, товарного соседства в холодильном	
	оборудовании, правильность охлаждения,	
	замораживания для хранения, упаковки на вынос,	
	складирования);	
	 соответствие методов подготовки к работе, 	
	эксплуатации технологического оборудования,	
	производственного инвентаря, инструментов,	
	весоизмерительных приборов требованиям	
	инструкций и регламентов по технике	

безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам

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

ПК 5.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и

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) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в

кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.

ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.

ПК 5.8. Осуществлять изготовление. моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов.

холодильнике);

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских требованиям изделий рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при хлебобулочных, изменении выхода мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- готовой адкватность оценки качества продукции, соответствия требованиям ee рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:
- гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата продукции в целом каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- (консистенции) соответствие текстуры каждого компонента изделия заданию, рецептуре аккуратность упаковки эстетичность, готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос

OK 01

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам.

- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций
- при решении задач профессиональной деятельности;
- оптимальность определения этапов
- 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

Текущий контроль:

экспертное наблюдение и оценка в процессе

- выполнения:
- заданий для практических/ лаборапорных занятий;
- заданий по учебной и производственной практике;
- заданий для самостоятельной работы

Промежуточная

	реализации, предложение критериев оценки и	аттестация:
OV. 02	рекомендаций по улучшению плана	экспертиное
OK. 02	– оптимальность планирования	наблюдение и оценка
Осуществлять поиск,	информационного поиска из широкого набора	в процессе
анализ и интерпретацию	источников, необходимого для выполнения	выполнения:
информации,	профессиональных задач;	- практических
необходимой для	– адекватность анализа полученной	заданий на
выполнения задач	информации, точность выделения в ней главных	зачете/экзамене по
профессиональной	аспектов;	МДК;
деятельности	 точность структурирования отобранной 	- заданий экзамена по
	информации в соответствии с параметрами	модулю;
	поиска;	- экспертная оценка
	– адекватность интерпретации полученной	защиты отчетов по
	информации в контексте профессиональной	учебной и
	деятельности;	производственной
ОК.03	 актуальность используемой нормативно- 	практикам
Планировать и	правовой документации по профессии;	
реализовывать	точность, адекватность применения	
собственное	современной научной профессиональной	
профессиональное и	терминологии	
личностное развитие		
ОК 04.	 эффективность участия в деловом 	
Работать в коллективе и	общении для решения деловых задач;	
команде, эффективно	 оптимальность планирования 	
взаимодействовать с	профессиональной деятельность	
коллегами,		
руководством,		
клиентами		
ОК. 05	 грамотность устного и письменного 	
Осуществлять устную и	изложения своих мыслей по	
письменную	профессиональной тематике на государственном	
коммуникацию на	языке;	
государственном языке с	толерантность поведения в рабочем	
учетом особенностей	коллективе	
социального и	ROSSICKTIBE	
культурного контекста		
ОК 06.	 понимание значимости своей профессии 	
Проявлять гражданско-	понимание зна измости своен профессии	
патриотическую		
позицию,		
демонстрировать		
осознанное поведение на		
основе		
общечеловеческих		
ценностей		
ОК 07.	 точность соблюдения правил 	
Содействовать	экологической безопасности при ведении	
сохранению	профессиональной деятельности;	
окружающей среды,	 эффективность обеспечения 	
ресурсосбережению,	ресурсосбережения на рабочем месте	

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