Приложение 1.1
к ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**
(Индекс по учебному плану)	(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09	**Повар, кондитер**
(Шифр специальности)	(Наименование специальности в соответствии с учебным планом)

очной формы обучения

г. Егорьевск
2025 г

РАССМОТРЕНО
цикловой методической комиссией
мастеров производственного обучения и
преподавателей дисциплин
профессионального цикла
(общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей) в группах
СПО ППКРС по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, 19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания из раст. сырья
16675 Повар
Председатель ЦМК
_____ Жандарова Н.Н.
Протокол № 12
от «30» июня 2025 г.

Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе:

- Приказа Минпросвещения России от 12.08.2022 №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г.№413»
- приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрирован 21.09.2022 №70167) вступает в силу с 01.03.2023)
- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) с изменениями. Согласно Приказа Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2025 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Приказа Минпросвещения России от 01.09.2022 года № 796 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной директором ГАПОУ МО «Егорьевский техникум от 29.06.2025 г.
- Рекомендаций по оформлению рабочих программ профессиональных модулей в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 и актуализированными ФГОС

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум»

Разработчики: Бырдина Т.Г., начальник .метод. отделом ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Жандарова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Диноченко Л.Л., преподаватель, руководитель практики ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Летошнева И.М., преподаватель, руководитель практики ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Внутренняя экспертиза: Ботова Н.В., заведующий структурным подразделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**10**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**21**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**25**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.2.Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

.1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
Иметь практический опыт	в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
Уметь	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоватьсявесоизмерительнымоборудованиемпривзвешиваниипродуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требованиякличнойгигиенеперсоналаприподготовкепроизводственногоинвентаряикухоннойпосуды; – виды,назначение,правилаприменениябезопасногохраниячистящих,моющихидезинфицирующихсредств,предназначенныхдляпоследующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования
ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
Иметь практический опыт	в обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Уметь	– распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки(вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции,технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;

	– различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
Знать	– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
Иметь практический опыт	– в приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
Уметь	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основногосырьяидополнительныхингредиентов,применениярароматическихвеществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании(комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в

	соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитыватьстоимость,вестирасчетспотребителями,учетреализованныхполуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фаршированияи т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования),упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки храненияупакованных полуфабрикатов; – правилаипорядокрасчетаспотребителямиприотпускенавынос;ответственностьзаправильностьрасчетов; – правила,техникаобщенияспотребителями;базовыйсловарныйзапаснаиностранномязыке
ПК1.4.Проводитьприготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
Иметь практический опыт	– в приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукциис прилавка/раздачи, на вынос
Уметь	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основногосырьяидополнительныхингредиентов,применениярароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владетьтехникойработысножомпринарезке,филитированииипродуктов,снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных

	изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи ит.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 348

в том числе в форме практической подготовки 48

Из них на освоение МДК 114

в том числе самостоятельная работа 2

в том числе консультации 6

практики, в том числе учебная 108

производственная 120

Промежуточная аттестация 6.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. Час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. Подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
					Промежут. Аттест.	Лаборат. И практ. Занятий	Курсовых работ (проектов)				
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09;	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**144**	18	**34**	-	18	-	**108**		**2**	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10;	Раздел модуля 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**78**	30	**72**	-	30	-			**4**	**2**
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10;	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная практика*)	**120**							**120**		
	Промежуточная аттестация	**6**									
	Всего	**348**	48	**106**	**6**	48		**108**	**120**	**6**	**2**

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 в часах**
1	***2***	***3***
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		***144***
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		***34***
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание**	***4***
	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. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	4. Правила составления заявки на сырье. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*
	Практическое занятие 1.Составление заявки на сырье	*2*
Тема 1.2. Организация и техническоеоснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание**	***10***
	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	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	

	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*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. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**	***8***
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления 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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*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. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	***12***
	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	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика,	

	полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Контрольная работа 1	*1*
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*
	Практическое занятие 6.Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	*2*
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	*2*
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	*2*
Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела		**-**
Консультации		***2***
Учебная практика раздела 1 **Виды работ**		***108***
1. Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов		6
2. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей:		6
3. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей:		6
4. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов		6
5. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов		6
6. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов		6
7. Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.		6
8. Механическая кулинарная обработка мяса. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени		6
9. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде		6
10. Подготовка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей:блюда из них.		6
11. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей:подача блюд.		6
12. Первичная обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей:подготовка к		6

реализации.		
13. Подготовка к приготовлению., нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов		6
14. Подготовка к замораживаниюнарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов.		6
15. Подготовка к порционированию полуфабрикатов из мяса,домашнейптицы,кролика.		6
16. Подготовка к порционированию полуфабрикатов из рыбы.		6
17. Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени		6
18. Проверочная работа		6
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		***78***
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		***78***
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание**	***8***
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	
	3. Международные наименования форм нарезки.	
	4. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.	
	5. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	6. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Контрольная работа 2	*1*
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*
	Практическое занятие 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	*2*
	Практическое занятие 2. Обработка, нарезкаплодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	*4*
Тема 2.2.	**Содержание**	***5***

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	
	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.	
	4. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	5. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**	***21***
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	
	3. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	Контрольная работа 3	*1*
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*12*
	Практическое занятие 3.Обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	*4*
	Практическое занятие 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	*4*
	Практическое занятие 5.Обработка нерыбного водного сырья	*4*
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание**	***10***
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	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.	
	4. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	5. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в	

	процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	***16***
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	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.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*
	Практическое занятие 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	*2*
	Практическое занятие 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	*4*
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	***2***
	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 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	***Содержание***	***10***
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	
	3. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Контрольная работа 4	*1*
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*
	Практическое занятие 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	*4*
	Практическое занятие 9. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	*2*
Внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2 1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. ***2.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
Консультации		***4***

Дифференцированный зачет		*2*
зводственная практика ПМ 01 **Виды работ:**		**120**
1.	Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочих мест. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6
2.	Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления полуфабрикатов. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке	6
3.	Обработка овощей и грибов	6
4.	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными способами.	6
5.	Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными способами.	6
6.	Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными способами	6
7.	Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными способами	6
8.	Нарезка, формовка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными способами.	6
9.	Нарезка, формовка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными способами.	6
10.	Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными способами.	6
11.	Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными способами.	6
12	Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	6
12	Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	6
14	Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами	6
15	Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами	6
16	Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами	6
17	Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6
18	Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования	6

19	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	6
20	Проверочная работа	6
Комплексный экзамен		**6**
Всего		**348**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; технического оснащения и организации рабочего места, 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).

Лаборатория:

учебнаякухнярестората(сзонамидляприготовленияхолодных,горячихблюд,кулинарныхизделий,сладкихблюд,десертови напитков);

учебный кондитерский цех.

Оснащение:

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные иинтерактивны еобучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

№п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительноеоборудование:		
1	Весынастольныеэлектронные	15
Тепловоеоборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки начеловека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль(жарочная поверхность)	1
9	Плитawok	1
10	Грильсаламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашинаскапучинатором	1
14	Кофе-ростер(аппаратдляобжарки зеренкофе)	1
15	Ховоли(оборудованиедляваркикофенапеске)	2
Холодильноеоборудование:		
16	Шкафхолодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковойзаморозки	1
19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемыйприлавок-витрина	1

21	Фризер	1
22	СтолхолодильныйсохлаждаемойгоркойГранитор	1
Механическоеоборудование:		
23	Тесторазкаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1
30	Куттерилибликсер (для тонкого измельчения)	1
31	Процессор кухонный	1
32	Овощерезка	1
33	Миксер для коктейлей	1
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
36	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:		
37	Лампа для карамели	1
38	Аппарат для темперирования шоколада	1
39	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
40	Стол с гранитной поверхностью	1
41	Стол с деревянной поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1

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.

3.2.1. Печатные издания:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова.- 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 120 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
11. 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, 2014.- 808с.
12. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2013. – 416 с.
15. 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.
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. 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.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

24. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2 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 доступаhttp://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

3.2.3 Дополнительные источники:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

	инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборовтребованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ,точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессовобработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, 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	

	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 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	
1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по*

	улучшению плана	*МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных	– понимание значимости своей профессии	

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	– адекватность, применения средств физической культуры для реализации профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 1.2
к ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
(Индекс по учебному плану)	(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09	**Повар, кондитер**
(Шифр специальности)	(Наименование специальности в соответствии с учебным планом)

очной формы обучения

г. Егорьевск
2025 г

РАССМОТРЕНО
цикловой методической комиссией
мастеров производственного обучения и
преподавателей дисциплин
профессионального цикла
(общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей) в группах
СПО ППКРС по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, 19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания из раст. сырья
16675 Повар
Председатель ЦМК
_____ Жандарова Н.Н.
Протокол № 12
от «30» июня 2025 г.

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе:

- ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017)
- Приказа Минпросвещения России от 12.08.2022 №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г.№413»
- приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрирован 21.09.2022 №70167) вступает в силу с 01.03.2023)
- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) с изменениями. согласно Приказа Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2025 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Приказа Минпросвещения России от 01.09.2022 года № 796 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной директором ГАПОУ МО «Егорьевский техникум от 29.06.2025 г.
- Рекомендаций по оформлению рабочих программ профессиональных модулей в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 и актуализированными ФГОС

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум»

Разработчики: Бырдина Т.Г., начальник .метод. отделом ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Жандарова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Диноченко Л.Л., преподаватель, руководитель практики ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Летошнева И.М., преподаватель, руководитель практики ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Внутренняя экспертиза: Ботова Н.В., заведующий структурным подразделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

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.	
Иметь практический опыт	– В подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
Уметь	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и

	производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров

	– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	В приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; В ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и

	дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их

	безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	в приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой

	продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с

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

	круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных

	ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, мукиведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного

	соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования

	ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

	разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

	– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных – ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

	разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
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	
Иметь практический опыт	в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;

	- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость,

	– вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

	– правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 574

в том числе в форме практической подготовки 78

Из них на освоение МДК 172

в том числе самостоятельная работа 2, консультации 6

практики, в том числе учебная 144

производственная 252

Промежуточная аттестация 6.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа[1]
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
					Промежут. аттест.	Лабораторные и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)[2]				
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**180**		**34**		16		**144**		**2**	
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. МДК02.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	**24**		**24**		12					
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. МДК02.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	**13**		**13**		2					
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. МДК02.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	**24**		**24**		16					
ПК 2.1,	Раздел модуля 5. МДК02.02	**12**		**12**		6					

[1]Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

[2]Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента										
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. МДК02.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**18**		**18**		12					
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 7. МДК02.02 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	**45**		**39**		12				**4**	**2**
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07, 09,10	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная практика*)	**252**							**252**		
	Промежуточная аттестация	**6**									
	Всего	**574**	78	**164**	**6**	78		**144**	**252**	**6**	**2**

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, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	*2*	*3*
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		***180***
МДК. 02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		***34***
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	***4***
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	
	2. Характеристика, последовательность этапов.	
	3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	**Содержание**	***10***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	*2*
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	*2*

	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	*2*
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание**	***8***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*4*
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	*2*
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	*2*
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	***10***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Контрольная работа 1	*1*
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*

	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	*2*
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	*2*
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	*2*
Дифференцированный зачет		*1*
Консультации		***2***
Тематика внеаудиторной самостоятельной учебная работы при изучении раздела		**-**
Учебная практика раздела 1 **Виды работ**		***144***
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		6
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		6
3. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй 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 блюд, кулинарных изделий, закусок.		6
4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		6
5. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление бульонов и отваров.		6
6. Способ приготовления, безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности охраны труда. Приготовление и отпуск заправочных супов (щи, борщи).		6
7. Приготовление и отпуск заправочных супов (рассольники, солянки) картофельные, с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями)		6
8. Приготовление и отпуск молочных супов**,** сладких супов. Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов с соблюдением техники безопасности, охраны труда.		6

9. Приготовление и отпуск холодных супов Приготовление и отпуск супов-пюре. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
10. Приготовление и отпуск прозрачных супов и гарниров для прозрачных супов. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
11. Приготовление и отпуск рыбных супов и ухи супов, национальных кухонь (суп харчо). Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6
12. Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление красных, белых соусов и их производных .	6
13. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки , тефтели, зразы.) Приготовление кнельной рыбной массы и блюд из нее.	6
14. Приготовление блюд из жареной рыбы (основной способ) из жареной рыбы (зразы донские).	6
15. Приготовление блюд из запечённой рыбы. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
16. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление рубленной мясной массы и полуфабрикатов из нее.	6
17. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Приготовление блюд из котлетной массы.	6
18. Приготовление блюд из крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, порционных полуфабрикатов.	6
19. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины. Приготовление блюд из котлетной массы.	6
20. Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из птицы, дичи и кролика.	6
21. Приготовление блюд из филе птицы. Обработка субпродуктов птицы. Приготовление блюд из субпродуктов птицы.	6
22. Приготовление блюд из бобовых. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
23. Приготовление блюд и гарниров из круп (вязких и рассыпчатых каш). Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6
24. Проверочная работа	6

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		***136***
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		***24***
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**	***2***
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	2. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	***8***
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*4*
	Практическая работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	*4*
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к	**Содержание**	***8***
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности	

реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	*4*
	Практическая работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	*4*
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	**Содержание**	***6***
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	*4*
	Практическая работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	*4*
Тематика внеаудиторной самостоятельной учебная работы при изучении раздела 2		*-*
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		**13**
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание**	***2***
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	**Содержание**	***6***
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.	

	Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусовгрибного, 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 и лабораторных работ	**2**
	Практическая работа 4. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	**2**
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	**Содержание**	***2***
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	**Содержание**	***2***
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусовсладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
	Контрольная работа 2	*1*
Тематика внеаудиторной самостоятельной учебная работы при изучении раздела 3		**-**
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		**24**
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	***16***
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	

	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	5. равила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе лабораторных и практических занятий	*12*
	Практическая работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	*4*
	Практическая работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	*4*
	Практическая работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	*4*
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	***8***
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	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	
	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	
	Контрольная работа 3	*1*
	В том числе лабораторных и практических занятий	*4*
	Практическая работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	*4*
Тематика внеаудиторной самостоятельной учебная работы при изучении раздела		*-*
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		**12**
Тема 5.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание**	***4***
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	2. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	4. 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	
	В том числе лабораторных и практических занятий	*2*
	Практическая работа 9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	*2*
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание**	***8***
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) 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	
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4*
	Практическая работа 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	*4*
Тематика внеаудиторной самостоятельной учебная работы при изучении раздела		*-*
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		**18**
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	***2***
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	2. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	***16***
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Контрольная работа 4	*1*
	В том числе практических занятий	*12*
	Практическая работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	*4*
	Практическая работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	*4*
	Практическая работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	*4*
Тематика внеаудиторной самостоятельной учебная работы при изучении раздела		**-**
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		**36**
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	**Содержание**	***3***
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и	

дичи, кролика	дополнительных ингредиентов (приправ, 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	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	***21***
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*8*
	Практическая работа 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	*4*
	Практическая работа 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	*4*
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	***13***
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения	

	степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	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	
	Контрольная работа 5	*1*
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4*
	Практическая работа 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	*4*
Тематика внеаудиторной самостоятельной учебная работы при изучении раздела 1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. **2.** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
Консультации		*4*
Дифференцированный зачет		*1*
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:**		***252***
1	Способ приготовления, безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности охраны труда. Приготовление и отпуск заправочных супов (щи, борщи).	6
2	Приготовление и отпуск заправочных супов (рассольники, солянки) картофельные, с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями)	6
3	Приготовление и отпуск молочных супов**,** сладких супов. Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов с соблюдением техники безопасности, охраны труда.	6
4	Приготовление и отпуск холодных супов Приготовление и отпуск супов-пюре. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
5	Приготовление и отпуск прозрачных супов и гарниров для прозрачных супов. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
6	Приготовление и отпуск рыбных супов и ухи супов, национальных кухонь (суп харчо)	6

	Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
7	Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление красных, белых соусов и их производных .	6
8	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки , тефтели, зразы.) Приготовление кнельной рыбной массы и блюд из нее.	6
9	Приготовление блюд из жареной рыбы (основной способ) из жареной рыбы (зразы донские).	6
10	Приготовление блюд из запечённой рыбы Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
11	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление рубленной мясной массы и полуфабрикатов из нее.	6
12	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Приготовление блюд из котлетной массы.	6
13	Приготовление блюд из крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, порционных полуфабрикатов.	6
14	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины. Приготовление блюд из котлетной массы.	6
15	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из птицы, дичи и кролика.	6
16	Приготовление блюд из филе птицы. Обработка субпродуктов птицы. Приготовление блюд из субпродуктов птицы.	6
17	Приготовление блюд из бобовых. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
18	Приготовление блюд и гарниров из круп (вязких и рассыпчатых каш). Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6
19	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
20	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
21	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
22	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
23	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).	6
24	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины. Приготовление блюд из котлетной массы.	6
25	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из птицы, дичи и кролика.	6
26	Приготовление блюд из филе птицы. Обработка субпродуктов птицы. Приготовление блюд из субпродуктов птицы.	6
27	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда, стандартами чистоты.	6
28	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	6

	чистоты.	
29	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из птицы, дичи и кролика.	6
30	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	6
31	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6
32	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй 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 блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
33	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
34	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление бульонов и отваров.	6
35	Способ приготовления, безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности охраны труда. Приготовление и отпуск заправочных супов (щи, борщи).	6
36	Приготовление и отпуск заправочных супов (рассольники, солянки) картофельные, с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями)	6
37	Приготовление и отпуск молочных супов**,** сладких супов. Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов с соблюдением техники безопасности, охраны труда.	6
38	Приготовление и отпуск холодных супов Приготовление и отпуск супов-пюреРассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
39	Приготовление и отпуск прозрачных супов и гарниров для прозрачных супов. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
40	Приготовление и отпуск рыбных супов и ухи супов, национальных кухонь (суп харчо) Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6
41	Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление красных, белых соусов и их производных .	6
42	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки , тефтели, зразы.) Приготовление кнельной рыбной массы и блюд из нее.	6

43	Приготовление блюд из жареной рыбы (основной способ) из жареной рыбы (зразы донские).	6
44	Приготовление блюд из запечённой рыбы. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
45	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление рубленной мясной массы и полуфабрикатов из нее.	6
46	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Приготовление блюд из котлетной массы.	6
47	Приготовление блюд из крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, порционных полуфабрикатов.	6
48	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины. Приготовление блюд из котлетной массы.	6
50	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из птицы, дичи и кролика.	6
51	Приготовление блюд из филе птицы. Обработка субпродуктов птицы. Приготовление блюд из субпродуктов птицы.	6
52	Приготовление блюд из бобовых. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
53	Приготовление блюд и гарниров из круп (вязких и рассыпчатых каш). Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6
54	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
55	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
56	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
57	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
58	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).	6
59	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины. Приготовление блюд из котлетной массы.	6
60	Дифференцированный зачет	6
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 **Виды работ :**		**252**
1	Охрана труда. Правила безопасности эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки продуктов. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	7
2	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	7

	практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	
3	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	7
4	Приготовление бульонов, отваров. Приготовление и отпуск заправочных супов (щи, борщи).	7
5	Приготовление и отпуск заправочных супов	7
6	Приготовление и отпуск супов-пюре	7
7	Приготовление и отпуск холодных супов	7
8	Приготовление и отпуск молочных супов**.** Приготовление и отпуск сладких супов.	7
9	Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление красных соусов и их производных.	7
10	Приготовление белых соусов и их производных.	7
11	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей.	7
12	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	7
13	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц.	7
14	Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога, сыра.	7
15	Приготовление и подготовка к реализации блюд из муки (домашняя лапша,вареники, пельмени).	7
16	Приготовление и подготовка к реализации блюд из муки (оладьи, блинчики).	7
17	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	7
18	Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной рыбы.	7
19	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы.	7
20	Приготовление и подготовка к реализации блюд из фаршированной рыбы.	7
21	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	7
22	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса свинины.	7
23	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса свинины.	7
24	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса говядины.	7
25	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса говядины.	7
26	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса баранины.	7
27	Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи	7
28	Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи	7
29	Приготовление и подготовка к реализации блюд из кролика.	7
30	Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	7
31	Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	7
32	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	7

33	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	7
34	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.).	7
35	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.	7
36	Проверочная работа	7
Экзамен комплексный		**6**
Всего		**574**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведенияпродовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства;технического оснащения и организации рабочего места.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).

Лаборатория:

учебнаякухняресторана(сзонамидляприготовленияхолодных,горячихблюд,кулинарныхизделий,сладкихблюд,десертови напитков);

учебный кондитерский цех.

Оснащение:

Рабочееместо преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

№п/п	Наименовани еоборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на человека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
Холодильное оборудование:		
16	Шкаф холодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковой заморозки	1

19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
21	Фризер	1
22	Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор	1
Механическоеоборудование:		
23	Тестораскаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1
30	Куттерили бликсер (для тонкого измельчения)	1
31	Процессор кухонный	1
32	Овощерезка	1
33	Миксер для коктейлей	1
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
36	Кофемолка	1
Оборудовние, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:		
37	Лампа для карамели	1
38	Аппарат для темперирования шоколада	1
39	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
40	Стол с гранитной поверхностью	1
41	Стол с деревянной поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1

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.

3.2.1. Печатные издания:

1. Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента: учеб.для студ. учреждений сре. проф. образования / - 2-е изд., перераб и доп. - М.: Издательский центр "Академия", 2021. - 240 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
11. 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.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
15. 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.
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. 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.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
25. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
26. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. 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.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

1.2.3. Дополнительные источники:

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

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

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

	весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам 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	

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	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; – адкватность 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 порционированиягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 **ОК 01.** Выбирать способы решения задач	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и*

профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	*оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на	

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения	

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

Приложение 1.3
к ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
(Индекс по учебному плану)	(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09	**Повар, кондитер**
(Шифр специальности)	(Наименование специальности в соответствии с учебным планом)

очной формы обучения

г. Егорьевск
2025 г

РАССМОТРЕНО
цикловой методической комиссией
мастеров производственного обучения и
преподавателей дисциплин
профессионального цикла
(общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей) в группах
СПО ППКРС по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, 19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания из раст. сырья,
16675 Повар
Председатель ЦМК
_____ Жандарова Н.Н.
Протокол № 12
от «30» июня 2025 г.

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

- ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017)
- Приказа Минпросвещения России от 12.08.2022 №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г.№413»
- приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрирован 21.09.2022 №70167) вступает в силу с 01.03.2023)
- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) с изменениями. согласно Приказа Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2025 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Приказа Минпросвещения России от 01.09.2022 года № 796 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной директором ГАПОУ МО «Егорьевский техникум от 29.06.2025 г.
- Рекомендаций по оформлению рабочих программ профессиональных модулей в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 и актуализированными ФГОС

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум»

Разработчики: Бырдина Т.Г., начальник .метод. отделом ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Жандарова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Диноченко Л.Л., преподаватель, руководитель практики ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Летошнева И.М., преподаватель, руководитель практики ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Внутренняя экспертиза: Ботова Н.В., заведующий структурным подразделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентам	
Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования),упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
Уметь	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими

	требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственн огоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющихи дезинфицирующихсредств,предназначенныхдляпоследующегоиспользования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
ПК3.2. Осуществлять приготовление и продолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	в приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных

	соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверятькачествоготовыххолодныхсоусовизаправокпередотпуском ихнараздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленныесоусысучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции; – выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьсоусыдлятранспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных и ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени

	готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требованиякбезопасностихраненияотдельныхкомпонентовсоусов,соусныхполуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	– в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов;

	- заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспособомприготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой навынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход припорционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методыприготовлениясалатов,правилаихвыборасучетомтипапитания,кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями;

	– базовый словарный запас на иностранном языке
ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой

	продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	

холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	– в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисо способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой навынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

	– выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе – холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.6 Осуществлять приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
Иметь практический	– в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,

опыт	мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу ,дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить дов куса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисо способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с

	учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы ,дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос ,для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов ,домашней птицы, дичи
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска навынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

	– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 360

в том числе в форме практической подготовки 54

Из них на освоение МДК 138

в том числе самостоятельная работа 2,

консультации 6

практики, в том числе учебная 108

производственная 108

Промежуточная аттестация 6.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа[3]
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
					Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)[4]				
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*
ПК 3.1.-3.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. МДК03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортименте	**144**	10	**34**	-	10	-	**108**		**2**	
ПК 3.1-3.6., ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. МДК03.02 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	**102**	38	**96**	-	44	-			**4**	**2**
ПК 3.1-3.6., ОК 1-7, 9,10	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная практика*)	**108**							**108**		
	Промежуточная аттестация	**6**									
	Всего	**360**	48	**130**	**6**	54		**108**	**108**	**6**	**2**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

[3]Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

[4]Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

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. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортименте**		***36***
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		***34***
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	***14***
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции: плодовоовощных товаров. Характеристика, последовательность этапов.	
	3. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции: рыбы, рыбных товаров и нерыбного сырья, Характеристика, последовательность этапов.	
	4. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции: мяса, мясных продуктов. Характеристика, последовательность этапов	
	5. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции: яичных товаров, молока и продукции его переработки. Характеристика, последовательность этапов	
	6. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	
	7. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
	Контрольная работа 1	*1*
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	***20***
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой	
	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественногопитания продукции и блюд.	
	4. 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».	
	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	Контрольная работа 2	*1*
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	*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*
Дифференцированный зачет		*2*
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		**-**
Консультации		**2**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		**104**
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**96**
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**Содержание**	***16***
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	
	2. 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.)	
	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.	
	Контрольная работа 3	*1*
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	***18***
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*8*
	Практическое занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	*4*
	Практическое занятие 2.Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (*винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).* Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	*4*
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание**	***24***
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	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.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*10*
	Практическое занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	*2*
	Практическое занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями	*2*
	Практическое занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск открытых холодных закусок из яиц, сыра, овощей,	*2*
	Практическое занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск сельди, рыбы, мяса, птицы.	*2*
	Практическое занятие 7.Расчет количества сырья, выхода бутербродов	*2*
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицых	**Содержание**	***38***
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	2. 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	
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	5. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	Контрольная работа 4	*1*
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*20*
	Практическое занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	*4*

	Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	*4*
	Практическое занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	*4*
	Практическое занятие 9. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	*4*
	Практическое занятие 10. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	*4*
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		***12***
1. Подготовка сообщений: Холодные блюда и закуски национальных кухонь		
Консультации		***4***
Дифференцированный зачет		*2*
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:**		***108***
1	Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок	*6*
2	Охрана труда. Ознакомление с холодным цехом, инвентарём, посудой, оборудованием.	*6*
3	Приготовление открытых, закрытых бутербродов (простых и сложных). Оценка качества готовых блюд	*6*
4	Приготовление, оформление канапе и подача банкетных закусок. Приготовление салатных заправок. Оценка качества готовых блюд	*6*
5	Подготовка продуктов для салатов из вареных овощей с мясом и птицей. Приготовление овощных салатов. Оценка качества готовых блюд	*6*
6	Приготовление рыбных салатов и салатов с морепродуктами. Оценка качества готовых блюд	*6*
7	Приготовление грибных салатов ,салат – коктейлей и салатов из фруктов. Оценка качества готовых блюд	*6*
8	Приготовление винегретов. Оценка качества готовых блюд. Приготовление блюд и закусок из яиц и сыра Отпуск.	*6*
9	Приготовление мясных блюд и мясных закусок. Приготовление блюд из фаршированной птицы (галантин). Приготовление закусок из птицы. Оценка качества готовых блюд.	*6*
10	Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок	*6*
11	Охрана труда. Ознакомление с холодным цехом, инвентарём, посудой, оборудованием.	*6*
12	Приготовление открытых, закрытых бутербродов (простых и сложных). Оценка качества готовых блюд	*6*
13	Приготовление, оформление канапе и подача банкетных закусок. Приготовление салатных заправок. Оценка качества готовых блюд	*6*
14	Подготовка продуктов для салатов из вареных овощей с мясом и птицей. Приготовление овощных салатов. Оценка качества готовых блюд	*6*

15	Приготовление рыбных салатов и салатов с морепродуктами. Оценка качества готовых блюд	*6*
16	Приготовление грибных салатов, салат – коктейлей и салатов из фруктов. Оценка качества готовых блюд. Приготовление винегретов. Приготовление блюд и закусок из яиц и сыра	*6*
17	Приготовление мясных блюд и мясных закусок. Приготовление блюд из фаршированной птицы (галантин). Приготовление закусок из птицы. Оценка качества готовых блюд	*6*
18	Проверочная работа	*6*
Производственная практика по ПМ.03 ***Виды работ:***		***108***
1.	Охрана труда. Ознакомление с холодным цехом, инвентарём, посудой, оборудованием.	7
2.	Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок	7
3.	Приготовление открытых бутербродов (простых и сложных). Оценка качества готовых блюд	7
4.	Приготовление закрытых бутербродов. Оценка качества готовых блюд	7
5.	Приготовление, оформление канапе и подача банкетных закусок. Оценка качества готовых блюд	7
6.	Приготовление салатных заправок. Приготовление салатов из сырых овощей.. Оценка качества готовых блюд	7
7.	Подготовка продуктов для салатов из вареных овощей. Приготовление овощных салатов. Оценка качества готовых блюд	7
8.	Приготовление салатов из варёных овощей с мясом и птицей. Оценка качества готовых блюд	7
9.	Приготовление рыбных салатов и салатов с морепродуктами. Оценка качества готовых блюд	7
10.	Приготовление грибных салатов. Оценка качества готовых блюд	7
11.	Приготовление салатов – коктейлей и салатов из фруктов. Венигретов. Оценка качества готовых блюд	7
12.	Приготовление блюд и закусок из овощей и грибов, рыбных блюд и рыбных закусок. Оценка качества готовых блюд	7
13.	Приготовление блюд и закусок из яиц и сыра. Оценка качества готовых блюд	6
14.	Приготовление мясных блюд и мясных закусок. Оценка качества готовых блюд	6
15.	Приготовление горячих закусок. Приготовление блюд из фаршированной птицы (галантин). Приготовление закусок из птицы. Оценка качества готовых блюд.	6
16.	Проверочная работа	6
Консультации		***4***
Комплексный экзамен		***6***
Всего		***360***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; технического оснащения и организации рабочего места. 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).

Лаборатория:

учебнаякухнярестора на(сзонамидляприготовленияхолодных,горячихблюд,кулинарныхизделий,сладкихблюд,десертови напитков);

учебный кондитерский цех.

Оснащение:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

№п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки начеловека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плитawok	1
10	Грильсаламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофе машина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
Холодильное оборудование:		
16	Шкаф холодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковой заморозки	1

19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
21	Фризер	1
22	Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор	1
Механическое оборудование:		
23	Тестораскаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1
30	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)	1
31	Процессоркухонный	1
32	Овощерезка	1
33	Миксер для коктейлей	1
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
36	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:		
37	Лампа для карамели	1
38	Аппарат для темперирования шоколада	1
39	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
40	Стол с гранитной поверхностью	1
41	Стол с деревянной поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1

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.

3.2.1. Печатные издания:

1. Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.

образования/ Г.П.Семичева.- 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 240с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
11. 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.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с..
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
15. 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.
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. 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
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.

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

3.2.3 Дополнительные источники:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	*Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических*

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	*занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных	

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	продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких 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; • 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 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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы*

	его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	– понимание значимости своей профессии	

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	– адекватность, применения средств физической культуры для реализации профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 1.4
к ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**
(Индекс по учебному плану)	(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09	**Повар, кондитер**
(Шифр специальности)	(Наименование специальности в соответствии с учебным планом)

очной формы обучения

г. Егорьевск
2025 г

РАССМОТРЕНО
цикловой методической комиссией
мастеров производственного обучения и
преподавателей дисциплин
профессионального цикла
(общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей) в группах
СПО ППКРС по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, 19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания из раст. сырья,
16675 Повар
Председатель ЦМК
_____ Жандарова Н.Н.
Протокол № 12
от «30» июня 2025 г.

Программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе:

- ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017)
- Приказа Минпросвещения России от 12.08.2022 №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г.№413»
- приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрирован 21.09.2022 №70167) вступает в силу с 01.03.2023)
- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) с изменениями. согласно Приказа Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2025 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Приказа Минпросвещения России от 01.09.2022 года № 796 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной директором ГАПОУ МО «Егорьевский техникум от 29.06.2025 г.
- Рекомендаций по оформлению рабочих программ профессиональных модулей в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 и актуализированными ФГОС

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум»

Разработчики: Бырдина Т.Г., начальник .метод. отделом ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Жандарова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Диноченко Л.Л., преподаватель, руководитель практики ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Летошнева И.М., преподаватель, руководитель практики ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Внутренняя экспертиза: Ботова Н.В., заведующий структурным подразделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Пм 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[5]:

ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	
Иметь практический опыт	– в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
Уметь	– выбирать,рациональноразмещатьнарабочемместеоборудование,инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, и нструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад

[5] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих ,моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых отходов, способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требованияк качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад продуктов;
ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализациихолодных сладкихблюд,десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,взаимодействииспотребителями приотпуске продукциис прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодныхсладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасностипродукции,товарногососедства; – выбирать,подготавливатьароматическиевещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодныхсладкихблюд,десертоввсоответствиис рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормамизакладки, особенностямизаказа,сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления

	холодныхсладкихблюд,десертовразнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способыприготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания,видаосновногосырья, его кулинарных свойств: - готовитьсладкиесоусы; - хранить,использоватьготовыевидытеста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способомфрукты,ягоды; - варитьфруктывсахарномсиропе,воде,вине; - запекать фрукты; - взбиватьяичныебелки,яичныежелтки,сливки; - подготавливатьжелатин,агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы,фруктовые,ягодныесамбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленногопроизводства; - использоватьивыпекатьразличныевидыготовоготеста; – определятьстепеньготовностиотдельныхполуфабрикатов, холодных сладкихблюд,десертов; – доводитьдовкуса; – выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспособом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертовпередотпуском,упаковкой навынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкиеблюда, десерты для подачи с учетом рационального использованияресурсов, соблюдения требований по безопасности готовойпродукции; – соблюдатьвыходприпорционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд,десертов; – охлаждатьизамораживатьполуфабрикатыдляхолодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов; – хранитьсвежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты,полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасностиготовойпродукции; – выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпускепродукциина вынос; – владетьпрофессиональнойтерминологией; консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборехолодных сладкихблюд,десертов
Знать	– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов идополнительныхингредиентовс учетомих сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительныхингредиентовдля холодныхсладкихблюд,десертовразнообразного ассортимента; – виды,характеристикарегиональныхвидовсырья,продуктов;

	– нормывзаимозаменяемостисырьяипродуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правилаихвыборасучетомтипапитания,кулинарныхсвойствосновногопродукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,инвентаряинструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачихолодных сладкихблюд,десертов; – органолептическиеспособыопределенияготовности; – нормы,правилавзаимозаменяемостипродуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладкихблюд,десертовразнообразногоассортиментадля подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров дляотпусканавынос холодныхсладкихблюд,десертовразнообразного ассортимента,втомчислерегиональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладкихблюд,десертовразнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладкихблюд,десертовразнообразного ассортимента; – правилаобщенияспотребителями; – базовыйсловарныйзапаснаиностранномязыке; техникаобщения,ориентированнаянапотребителя
ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	– в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализациигорячих сладкихблюд,десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,взаимодействииспотребителями приотпуске продукциис – прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкакачества и безопасности основных продуктов и дополнительныхингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячихсладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасностипродукции,товарногососедства; – выбирать,подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладкихблюд,десертоввсоответствиис рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормамизакладки, особенностямизаказа,сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячихсладкихблюд,десертовразнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способыприготовлениягорячихсладкихблюд,десертовсучетомтипапитания,видаосновногосырья, егокулинарных свойств: - готовитьсладкиесоусы; - хранить,использоватьготовыевидытеста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способомфрукты,ягоды; - варитьфруктывсахарномсиропе,воде,вине; - запекатьфрукты всобственномсоку, соусе, сливках;

	- жарить фрукты основным способоми на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на паруосновыдлягорячих десертов; - взбиватьяичныебелки,яичныежелтки,сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники сягодами,шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленногопроизводства; - использоватьивыпекатьразличныевидыготовоготеста; – определятьстепеньготовностиотдельныхполуфабрикатов, горячихсладкихблюд,десертов; – доводитьдовкуса; – выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствии соспособомприготовления; – выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспособомприготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертовпередотпуском,упаковкой навынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкиеблюда, десерты для подачи с учетом рационального использованияресурсов, соблюдения требований по безопасности готовойпродукции; – соблюдатьвыходприпорционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд,десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладкихблюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты,полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасностиготовойпродукции; – выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпускепродукциина вынос; – владеть профессиональной терминологией; консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборегорячих сладкихблюд,десертов
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентовс учетомих сочетаемости,взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительныхингредиентовдля горячихсладких блюд,десертовразнообразного ассортимента; – виды,характеристикарегиональныхвидовсырья,продуктов; – нормывзаимозаменяемостисырьяипродуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила ихвыборасучетомтипапитания,кулинарныхсвойствосновногопродукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,инвентаряинструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачихгорячихсладких блюд,десертов;

	– органолептическиеспособыопределенияготовности; – нормы,правилавзаимозаменяемостипродуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладкихблюд,десертовразнообразного ассортиментадляподачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров дляотпусканавынос горячихсладких блюд,десертовразнообразного ассортимента,втомчислерегиональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладкихблюд,десертовразнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд,десертовразнообразногоассортимента; – базовыйсловарныйзапаснаиностранномязыке; – техникаобщения,ориентированнаянапотребителя
ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализациихолодныхнапитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,взаимодействииспотребителями приотпуске продукциис прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкакачества и безопасности основных продуктов и дополнительныхингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодныхнапитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарногососедства; – выбирать, подготавливать ароматическиевещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодныхнапитковвсоответствиис рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормамизакладки, особенностямизаказа,сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодныхнапитковразнообразногоассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способыприготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основногосырья,его кулинарных свойств; - отжиматьсок изфруктов,овощей,ягод; - смешивать различные соки сдругимиингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать,смешиватьнастой сдругими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатовпромышленногопроизводства; - готовить лимонады; - готовитьхолодныеалкогольныенапитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодномвиде; - подготавливатьпряностидлянапитков; – определятьстепеньготовностинапитков; – доводитьихдовкуса; – выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,посуду,

	инструментывсоответствиисоспособомприготовления,безопасноегоиспользовать; – соблюдатьсанитарныеправилаинормывпроцессеприготовления – проверятькачествоготовых холодныхнапитковпередотпуском,упаковкой навынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напиткидля подачи с учетом рационального использования ресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; – соблюдатьвыходприпорционировании; – выдерживатьтемпературуподачихолодныхнапитков; – хранитьсвежеприготовленные холодные напитки с учетомтребованийпобезопасности готовойпродукции; – выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпускепродукциина вынос; – владетьпрофессиональнойтерминологией; – консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборехолодныхнапитков
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентовс учетомих сочетаемости,взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительныхингредиентовдляхолодных напитковразнообразного ассортимента; – виды,характеристикарегиональныхвидовсырья,продуктов; – нормывзаимозаменяемостисырьяипродуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора сучетомтипапитания,кулинарныхсвойствосновногопродукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,инвентаряинструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачихолодныхнапитков; – органолептическиеспособыопределенияготовности; – нормы,правилавзаимозаменяемостипродуктов – техника порционирования, варианты оформления холодныхнапитковразнообразногоассортиментадля подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров дляотпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в томчислерегиональных; – методысервировкиподачи,температураподачихолодныхнапитковразнообразногоассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитковразнообразногоассортимента; – правилаипорядокрасчетаспотребителемприотпускепродукциинавынос; – правила,техникаобщенияспотребителями; – базовыйсловарныйзапаснаиностранномязыке
ПК4.5. Осуществлятьприготовление, творческоеоформление иподготовку креализациигорячихнапитков разнообразного ассортимента	
Иметь	– в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к

практический опыт	реализациигорячихнапитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,взаимодействииспотребителями приотпуске продукциис – прилавка/раздачи
Уметь	– подбиратьвсоответствиистехнологическимитребованиями,оценка – качества и безопасности основных продуктов и ополнительныхингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячихнапитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарногососедства; – выбирать,подготавливатьароматическиевещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихнапитковвсоответствиис рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормамизакладки, особенностямизаказа,сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячихнапитковразнообразногоассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способыприготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основногосырья,его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варитькофевнаплитной посудеиспомощьюкофемашины; - готовитькофенапеске; - обжаривать зернакофе; - варитькакао, горячийшоколад; - готовитьгорячиеалкогольныенапитки; - подготавливатьпряностидлянапитков; – определятьстепеньготовностинапитков; – доводитьихдовкуса; – выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,посуду,инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасноегоиспользовать; – соблюдатьсанитарныеправилаинормывпроцессеприготовления – Проверятькачествоготовых горячихнапитковпередотпуском,упаковкой навынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи сучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдения требованийпобезопасностиготовойпродукции; – соблюдатьвыходприпорционировании; – выдерживатьтемпературуподачигорячихнапитков; – выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпускепродукциина вынос; – владетьпрофессиональнойтерминологией; – консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборегорячих напитков
Знать	– правила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентовс учетомих сочетаемости,взаимозаменяемости;

	– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительныхингредиентовдлягорячихнапитковразнообразногоассортимента; – виды,характеристикарегиональныхвидовсырья,продуктов; – нормывзаимозаменяемостисырьяипродуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора сучетомтипапитания,кулинарныхсвойствосновногопродукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,инвентаряинструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачигорячихнапитков; – органолептическиеспособыопределенияготовности; – нормы,правилавзаимозаменяемостипродуктов – техникапорционирования, варианты оформления горячих напитковразнообразногоассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров дляотпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в томчислерегиональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитковразнообразногоассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитковразнообразногоассортимента; – правиларасчетаспотребителями; – базовыйсловарныйзапаснаиностранномязыке; – техникаобщения,ориентированнаянапотребителя

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 328

в том числе в форме практической подготовки 36

Из них на освоение МДК 106

в том числе консультации 6

в том числе самостоятельная работа 2

практики, в том числе учебная 72

производственная 144

Промежуточная аттестация 6.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							
				Обучение по МДК				Практики			
					В том числе						
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Всего	Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная	Консультации	Самостоятельная работа
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10;	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**108**	8	**34**		8	**-**	**72**		**2**	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10;	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**40**	18	**40**		18	**-**				
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10;	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	**30**	10	**24**		10				**4**	**2**
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10;	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная практика*)	**144**							**144**		
	Промежуточная аттестация	**6**									
	Всего	**328**	36	**98**	**6**	36		**72**	**144**	**6**	**2**

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 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. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**		***36***
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		***34***
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов	***14***
	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
	Контрольная работа 1	*1*
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке креализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	***20***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*8*
	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. 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	*4*
	Дифференцированный зачет	1
Консультации		2
Тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела		-
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		***40***
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		***40***
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	***20***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	

	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Контрольная работа 2	*1*
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*8*
	Практическая работа 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	*4*
	Практическая работа 6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	*4*
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**Содержание**	***20***
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	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.).	
	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.	
	Правила сервировки стола, 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 практических занятий и лабораторных работ	*10*
	Практическая работа 7. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд	*2*
	Практическая работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.)	*4*
	Практическая работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов региональных. Оценка качества готовой продукции.	*4*
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		*-*
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		***30***
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		***24***
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**	***11***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .	
	2. 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 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).	
	Контрольная работа 3	*1*
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*4*
	Практическая работа 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	*4*
Тема 3.2 Приготовление,	**Содержание**	***13***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного	

подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные 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.	
	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).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*
	Практическая работа 11. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	*2*
	Практическая работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	*4*
Консультации		***4***
Дифференцированный зачет		*1*
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.		***2***
1. Подготовка сообщений: Подача холодных и горячих напитков 2. Подготовка презентаций: Ассортимент холодных и горячих напитков		
Учебная практика по ПМ.04 **Виды работ:**		**72**
1	Оценка качества продуктов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6
2	Приготовление и оформление холодных сладких блюд. Оценка качества готовых блюд	6
3	Организация рабочего места, режим тепловой обработки, норма выхода и правила хранения блюд. Температура подачи сладких холодных и горячих блюд. Классификация сладких блюд. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод	6
4	Классификация сладких блюд.	6
5	Классификация сладких блюд	6
6	Сладкие блюда,описания ,характеристика.	6

7	Сладкие блюда,описания ,характеристика.	6
8	Особенности приготовления сладких блюд	6
9	Особенности приготовления сладких блюд	6
10	Виды сладких блюд	6
11	Виды сладких блюд	6
12	Проверочная работа	6
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:		**144**
1	Организация рабочего места, режим тепловой обработки, норма выхода и правила хранения блюд. Температура подачи сладких холодных и горячих блюд. Классификация сладких блюд. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод	6
2	Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству.	6
3	Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству.	6
4	Приготовление горячих сладких блюд из муки. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6
5	Приготовление горячих сладких блюд из муки. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6
6	Приготовление суфле и пудингов. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6
7	Приготовление суфле и пудингов. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6
8	Приготовление желе. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6
9	Приготовление желе. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6
10	Приготовление самбуков. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6
11	Приготовление самбуков. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6
12	Приготовление муссов. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6
13	Приготовление муссов. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6
14	Приготовление горячих сладких блюд из концентратов. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со	6

	сборником рецептур и технологическими картами	
15	Приготовление компотов из свежих, сушёных и консервированных фруктов и ягод	6
16	Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами.	6
17	Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами.	6
18	Приготовление молочных коктейлей. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами.	6
19	Приготовление молочных коктейлей. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами.	6
20	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
21	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
22	Приготовление киселей (густой, средней густоты, полужидкие), отпуск, хранение, требование к качеству	6
23	Приготовление киселей (густой, средней густоты, полужидкие), отпуск, хранение, требование к качеству	6
24	Проверочная работа	6
Квалификационный экзамен		**6**
Всего		**328**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведенияпродовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства;технического оснащения и организации рабочего места.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).

Лаборатория:

учебнаякухнярестората(сзонамидляприготовленияхолодных,горячихблюд,кулинарныхизделий,сладкихблюд,десертови напитков);

учебный кондитерский цех.

Оснащение:

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:

№п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечныйшкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плитаwok	1
10	Грильсаламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли(оборудование для варки кофе на песке)	2
Холодильное оборудование:		
16	Шкаф холодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковой заморозки	1
19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1

21	Фризер	1
22	Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор	1
Механическое оборудование:		
23	Тестораскаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1
30	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)	1
31	Процессор кухонный	1
32	Овощерезка	1
33	Миксер для коктейлей	1
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
36	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:		
37	Лампа для карамели	1
38	Аппарат для темперирования шоколада	1
39	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
40	Стол с гранитной поверхностью	1
41	Стол с деревянной поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов дляк арвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1

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.

3.2.1. Печатные издания:

1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ Синицына А. Соколова Е.).- 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 240 с.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
11. 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.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
15. 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.
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. 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

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.

3.2.2 Электронные издания:

8. 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].
9. 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].
10. 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.
11. 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.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
14. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

3.2.3 Дополнительные источники:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 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;	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* - *практических/ лабораторных занятий;* - *заданий по учебной и производственной практикам;*

	– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	- *заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения:* - *практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* - *выполнения заданий экзамена по модулю;* - *экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса	

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	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям	

	рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе*
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– 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;	*выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения	

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	– адекватность, применения средств физической культуры для реализации профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 1.5
к ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**
(Индекс по учебному плану)	(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09	**Повар, кондитер**
(Шифр специальности)	(Наименование специальности в соответствии с учебным планом)

очной формы обучения

г. Егорьевск
2025 г

РАССМОТРЕНО
цикловой методической комиссией
мастеров производственного обучения и
преподавателей дисциплин
профессионального цикла
(общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей) в группах
СПО ППКРС по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, 19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания из раст. сырья,
16675 Повар
Председатель ЦМК
_____ Жандарова Н.Н.
Протокол № 12
от «30» июня 2025 г.

Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе:

- ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017)
- Приказа Минпросвещения России от 12.08.2022 №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г.№413»
- приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрирован 21.09.2022 №70167) вступает в силу с 01.03.2023)
- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) с изменениями. согласно Приказа Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2025 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Приказа Минпросвещения России от 01.09.2022 года № 796 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной директором ГАПОУ МО «Егорьевский техникум от 29.06.2025 г.
- Рекомендаций по оформлению рабочих программ профессиональных модулей в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 и актуализированными ФГОС.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум»

Разработчики: Бырдина Т.Г., начальник .метод. отделом ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Жандарова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Диноченко Л.Л., преподаватель, руководитель практики ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Летошнева И.М., преподаватель, руководитель практики ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Внутренняя экспертиза: Ботова Н.В., заведующий структурным подразделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Пм 05 приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения примерной программы

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
Иметь	– в подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к

практический опыт	работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
Уметь	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование ,инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – -обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения ,подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря , инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами(система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего

	использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
ПК5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Иметь практический опыт	В приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термо стабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость(для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар;

	- готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспособом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
Знать	– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного

	сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки ,фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспособом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
Знать	– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделийи хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска навынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых

	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правиламаркированияупакованныххлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассортимента,правилазаполненияэтикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации Мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать,измерятьпродукты,входящиевсоставмучныхкондитерскихизделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использоватьрегиональныепродуктыдляприготовлениямучныхкондитерскихизделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь,посуду,инструментывсоответствииособспособомприготовления – проверятькачествомучныекондитерскиеизделияпередотпуском,упаковкойнавынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживатьусловияхраненияучныхкондитерскихизделийсучетомтребованийпобезопасностиготовойпродукции; – выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьнавыносдлятранспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий

Знать	– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критериоценкикачестваосновныхпродуктовидополнительныхингредиенто в для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент,рецептуры,требованияккачеству,мучныхко ндитерскихизделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска навынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт	– в подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов

	– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводитьформованиерулетовизбисквитногополуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований кбезопасностиготовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование,производственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспособомприготовления – проверятькачествопирожныхитортовпередотпуском,упаковкой навынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; – соблюдатьвыходприпорционировании; – выдерживатьусловияхраненияпирожныхитортовсучетомтребованийпобезопасности готовойпродукции; – выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьнавыносдлятранспортирования пирожных и тортов – рассчитыватьстоимость, – владетьпрофессиональнойтерминологией; – консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборепирожных и тортов
Знать	– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов идополнительныхингредиентовс учетомих сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительныхингредиентовдляпирожных итортовразнообразного ассортимента; – виды,характеристикарегиональныхвидовсырья,продуктов; – нормывзаимозаменяемостисырьяипродуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора сучетомтипа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,инвентаряинструментов; – ассортимент,рецептуры,требованияккачеству, пирожныхи тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных иотделочныхполуфабрикатов; – нормы,правилавзаимозаменяемостипродуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования длянепродолжительногохраненияпирожныхитортовразнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска навынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числерегиональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразногоассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортовразнообразногоассортимента;

	– правила маркирования упакованных пирожных и тортовразнообразногоассортимента,правила заполнениязтикеток – правила,техникаобщенияспотребителями; – базовыйсловарныйзапаснаиностранномязыке

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
					Промежут. аттест.	Лабораторных и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)				
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*
ПК 5.1- 5.5	***Раздел модуля 1.*** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**234**	10	**34**		10		**198**		**2**	
ПК 5.1; 5.2	***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**29**	8	**29**		8					
ПК 5.1; 5.2; 5.3	***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**21**	10	**21**		10					
ПК 5.1, 5.4	***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных	**46**	28	**46**		28					
ПК 5.1, 5.5	***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**40**	14	**34**		14				**4**	**2**
	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная практика*)	**288**							**288**		
	Промежуточная аттестация	**6**									
	Всего	**664**	70	**164**	**6**	70		**198**	**288**	**6**	**2**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел модуля 1. ПМ 05.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			**36**
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**36**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**10**
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Последовательность выполнения технологических операций. 3. Характеристика технологических операций. 4. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1,2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**12**
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч.отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических занятий		6
	1. Отработка умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря		2
	2. Организация рабочего места пекаря		2

	3. Организация рабочего места кондитера		2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**12**
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. 3. Правила оформления заявок на склад. 4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых и отделочных полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических занятий		4
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования и инвентаря		2
	Решение задач на взаимозаменяемость сырья		2
Контрольная работа 1			1
Консультации			**2**
Дифференцированный зачет			1
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**133**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**29**
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**2**
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	2	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**8**

полуфабрикатов на их основе.	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. 2. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. 3. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.3. Приготовление глазури	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**2**
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**6**
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.	2	

	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий		4
	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		4
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**2**
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**6**
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Иххарактеристика и способы приготовления. Требования к качеству,условия и сроки хранения. 2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных,мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	В том числе практических занятий		4
	Приготовление отделочных полуфабрикатов		4
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**3**
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки киспользованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	2	
Контрольная работа 2			1
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		**25**	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**2**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**2**

хлебобулочных изделий	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования ккачеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия исроки хранения готовых фаршей и начинок.	2	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**6**
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. 2. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. 3. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. 4. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2	
	В том числе практических занятий		2
	Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		2
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**11**
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. **2.** Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий		8
	Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.		2
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.		2
	Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста		2
	Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста		2

	Контрольная работа 3		1
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			**46**
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**46**
	1. Технология приготовления вафельного, блинчатого теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного и блинчатого теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	2. Технология приготовления сдобного пресного теста и пресного слоеного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Технология приготовления пряничного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4. Технология приготовления песочного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий..Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	5. Технология приготовления бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше), масляного бисквита, бисквита "Прага", бисквита для рулета. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовностимучных кондитерских изделий.. Правила и варианты оформления мучных	2	

	кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разныхвидов мучных кондитерских изделий.		
	6.Технология приготовления воздушного, миндального теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного и миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	7. Технология приготовления заварного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических занятий		28
	1. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста		4
	2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста		4
	3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста		4
	4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста		4
	5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста		4
	6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста		4
	7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста		4
Контрольная работа 4			1
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			**34**
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**13**
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы	2,3	

	2. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.		
	3. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.		
	4. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных		
	5. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида	2,3	
	В том числе практических занятий		4
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных различных видов		4
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	**Содержание учебного материала**	**Уровень усвоения**	**21**
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы:	2	

	квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента		
	В том числе практических занятий		10
	Расчет сырья для приготовления тортов		5
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов		5
Контрольная работа 5			1
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5			**2**
Подготовка презентаций: Низкоколлорийные мучные кондитерские изделия			
Консультации			**4**
Дифференцированный зачет			2
Учебная практика по ПМ.05 **Виды работ:**			**286**
1.	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.		6
2.	Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.		6
3.	Отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.		6
4.	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.		6
5.	Ознакомление с кондитерским цехом, инвентарём, оборудованием. Организация рабочего места. Процент упёка, норма выхода. Условия и сроки хранения готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов. Охрана труда.		6
6.	Подготовка сырья к производству. Разрыхлители теста. Желирующие вещества. Приготовление фаршей и сладких начинок.		6
7.	Подготовка сырья к производству. Разрыхлители теста. Желирующие вещества. Приготовление фаршей и сладких начинок.		6
8.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание.		6
9.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание.		6
10.	Приготовление жаренных изделий из теста. Формирование, выпечка, жарение пирожков во фритюре.		6
11.	Приготовление жаренных изделий из теста. Формирование, выпечка, жарение пирожков во фритюре.		6
12.	Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание		6
13.	Приготовление блинного теста и теста для оладий и изделий из него		6
14.	Бездрожжевое тесто. Приготовление теста для пельменей, вареников, домашней лапши и блинчиков.		6
15.	Бездрожжевое тесто. Приготовление теста для пельменей, вареников, домашней лапши и блинчиков.		6
16.	Бездрожжевое тесто. Приготовление теста для пельменей, вареников, домашней лапши и блинчиков		6

17.	Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него.	6
18.	Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него.	6
19.	Приготовление вафельного теста и изделия из него.	6
20.	Приготовление вафельного теста и изделия из него.	6
21.	Приготовление пряничного теста и изделия из него.	6
22.	. Приготовление пряничного теста и изделия из него.	6
23.	Приготовление песочного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из песочного теста.	6
24.	Приготовление песочного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из песочного теста.	6
25.	Приготовление бисквитного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из бисквитного теста.	6
26.	Приготовление бисквитного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из бисквитного теста.	6
27.	Приготовление заварного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из заварного теста.	6
28.	Приготовление заварного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из заварного теста.	6
29.	Приготовление заварного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из заварного теста.	6
30.	Приготовление заварного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из заварного теста.	6
31.	Приготовление слоенного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из слоенного теста.	6
32.	Приготовление слоенного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из слоенного теста.	6
33.	Проверочная работа	6
Производственная практика по ПМ.05 **Виды работ:**		**288**
1.	Охрана труда. Знакомство с кондитерским цехом.	6
2.	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	6
3.	Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	6
4.	Отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	6
5.	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных,	6

	мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	
6.	Подготовка сырья к производству. Разрыхлители теста. Желирующие вещества. Приготовление фаршей и сладких начинок.	6
7.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание.	6
8.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание.	6
9.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание.	6
10.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание.	6
11.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание.	6
12.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание.	6
13.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание.	6
14.	Приготовление жаренных изделий из теста. Формирование, выпечка, жарение пирожков во фритюре.	6
15.	Приготовление жаренных изделий из теста. Формирование, выпечка, жарение пирожков во фритюре.	6
16.	Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание	6
17.	Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание	6
18.	Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание	6
19.	Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывание	6
20.	Бездрожжевое тесто. Приготовление теста для пельменей, вареников, домашней лапши и блинчиков.	6
21.	Бездрожжевое тесто. Приготовление теста для пельменей, вареников, домашней лапши и блинчиков.	6
22.	Бездрожжевое тесто. Приготовление теста для пельменей, вареников, домашней лапши и блинчиков.	6
23.	Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него	6
24.	Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него	6
25.	Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него.	6
26.	Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него	6
27.	Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него	6
28.	Приготовление вафельного теста и изделия из него.	6
29.	Приготовление вафельного теста и изделия из него.	6
30.	Приготовление вафельного теста и изделия из него.	6
31.	Приготовление пряничного теста и изделия из него.	6

32.	Приготовление пряничного теста и изделия из него.	6
33.	Приготовление пряничного теста и изделия из него.	6
34.	Приготовление пряничного теста и изделия из него.	6
35.	Приготовление песочного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из песочного теста.	6
36.	Приготовление песочного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из песочного теста.	6
37.	Приготовление песочного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из песочного теста.	6
38.	Приготовление песочного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из песочного теста.	6
39.	Приготовление бисквитного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из бисквитного теста.	6
40.	Приготовление бисквитного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из бисквитного теста.	6
41.	Приготовление заварного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из заварного теста.	6
42.	Приготовление заварного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из заварного теста.	6
43.	Приготовление слоенного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из слоенного теста.	6
44.	Приготовление слоенного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из слоенного теста.	6
45.	Приготовление миндального теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из миндального теста	6
46.	Приготовление воздушного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из воздушного теста	6
47.	Приготовление воздушного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из воздушного теста.	6
48.	Проверочная работа	6
Экзамен квалификационный		**6**
Всего		**664**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведенияпродовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства;технического оснащения и организации рабочего места.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).

Лаборатория:

учебнаякухняресторана(сзонамидляприготовленияхолодных,горячихблюд,кулинарныхизделий,сладкихблюд,десертови напитков);

учебный кондитерский цех.

Оснащение:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

№п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весынастольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат дляо бжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе напеске)	2
Холодильное оборудование:		
16	Шкаф холодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковой аморозки	1
19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
21	Фризер	1

22	Стол холодильный с охлаждаемой горкойГранитор	1
Механическоеоборудование:		
23	Тесто раскаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1
30	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)	1
31	Процессор кухонный	1
32	Овощерезка	1
33	Миксер для коктейлей	1
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
36	Кофемолка	1
Оборудование,приспособлениядляприготовлениеизделийизшоколада,карамели,оформленияблюд,кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:		
37	Лампа для карамели	1
38	Аппарат для темперирования шоколада	1
39	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
40	Стол с гранитной поверхностью	1
41	Стол с деревянной поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудованиедляупаковки,оценкикачестваибезопасностипищевыхпродуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудованиедлямойкипосуды:		
48	Машина посудомоечная	1

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.

3.2.1. Печатные издания:

1. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - М: Издательский центр "Академия" 2020. - 336 с.
2. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2020г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.

2. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от

   27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

3. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

7. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

9. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

10. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

11. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

1. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитера: учеб. пособие для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр Академия, 2016 г.
2. Ткачева Г.В. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М: Академкнига/ учебник, 2012 г.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2010 г.

4. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.1: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2010 г.

5. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.2: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2110 г.

3.2.2 Электронные издания:

1. Информационно-справочные материалы «Кондитера. Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://konditerra.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://lib.rus.ec/b/191478/read, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.po-var.ru/index.shtml, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://konditerskiy-dom.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

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

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

	инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента **ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; 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);	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* *Защита индивидуальных проектов*
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	

взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	– адекватность, применения средств физической культуры для реализации профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	