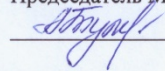



ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1
к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента**

ОДОБРЕНА
Методическим
советом колледжа
Рассмотрена
на заседании МК
Протокол № 2 от 15.10 2025г.
Председатель МК

 А.С. Тумилович

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
 Н.И. Лучина

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Обнинский колледж технологий и услуг»

Разработчики:
Ушлякова И.И., преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории ГАПОУ КО «ОКТУ»

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья,

приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов

1.2.1. Результаты освоения рабочей программы

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-

Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.2.2 Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать общими компетенциями

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

1.2.3. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

| Код | Профессиональные компетенции |
|---------|--|
| ВД | Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 284

Из них на освоение МДК - 140

на практики:

- учебную 72

- производственную 72

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час. | | | | | |
|---|--|---|--|-------------|------------------|----------|----|---------------------------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа |
| | | | Обучение по МДК _у в час | | | Практика | | |
| | | | всего часов | В том числе | | | | |
| | лабораторны е и практические занятия, час | курсовая работа (проект), час | | Учебная | Производственная | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | | | | | | | | |
| ПК 1.1 – 1.4 ОК 01-07, ОК 09. | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 32 | 24 | 8 | - | - | - | - |
| МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | | | | | | | | |
| ПК 1.1 – 1.4 ОК 01-07, ОК 09. | Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 108 | 80 | 28 | - | - | - | - |
| ПК 1.1-1.4 ПК 1.1 – 1.4 ОК 01-07, ОК 09. | Учебная и производственная практика | 144 | - | - | - | 72 | 72 | - |
| | Всего: | 284 | 104 | 36 | - | 72 | 72 | - |

1.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (НМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | |
| МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 32 |
| Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Содержание | 10 |
| | 1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. | 2 |
| | 2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. | 3 |
| | 3. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента | 3 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа. | 2 |
| Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | Содержание | 6 |
| | 1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. | 2 |
| | 2. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | 2 |
| | 3. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. | 2 |
| Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | Содержание | 16 |
| | 1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. | 2 |

| | | |
|---|--|------------|
| | 2. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. | 2 |
| | 3. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. | 2 |
| | 4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | 2 |
| | 5. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие № 2 Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию). | 2 |
| | Практическое занятие № 3 Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | 2 |
| | Практическое занятие № 4 Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. | 2 |
| Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | |
| МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 108 |
| Тема 2.1 | Содержание | 19 |
| Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | 1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. | 3 |
| | 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки традиционных видов овощей и грибов; артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. | 4 |
| | 3. Простые и сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Формование, подготовка к фаршированию. | 4 |
| | 4. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных, традиционных, экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Лабораторная работа №1 Простые и сложные нарезки овощей (карвинг) | 6 |
| | | |
| Тема 2.2. | Содержание | 6 |
| Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. | 1. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. | 3 |
| | 2. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе | 3 |

| | | |
|---|--|-----------|
| | обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья различного ассортимента. | |
| Тема 2.3 | Содержание | 10 |
| Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | 1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. | 4 |
| | Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных | 4 |
| | 3. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного нерыбного водного сырья различного ассортимента. | 2 |
| Тема 2.4 | Содержание | 19 |
| Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции различного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | 4 |
| | 2. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного. | 4 |
| | 3. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | 4 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 7 |
| | Практическое занятие №1 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа | 1 |
| | Лабораторная работа №2 Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы с костным скелетом. Разделка на филе (пластование). Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. | 6 |
| | | |
| Тема 2.5 | Содержание | 14 |
| Обработка, подготовка мяса, мяса диких животных | 1. Основные характеристики мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, медведя. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани мяса и мяса диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса и мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса и мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | 4 |
| | 2. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | 3 |

| | | |
|---|---|-----------|
| | 3. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. | 6 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| | Практическое занятие №2 Органолептическая оценка качества и безопасности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. | 1 |
| Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Содержание | 17 |
| | 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). | 2 |
| | 2. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. | 2 |
| | 3. Классификация, рецептуры полуфабрикатов из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Нормы выхода после обработки для последующего использования. | 2 |
| | 4. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. | 2 |
| | 5. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 7 |
| | Практическая работа №3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья с учетом специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно интересам и требованиям заказа | 1 |
| | Лабораторная работа №3 Обработка, подготовка мяса, субпродуктов. Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. | 6 |
| Тема 2.7 Обработка и подготовка птицы и пернатой дичи | Содержание | 8 |
| | 1. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. | 4 |
| | Методы обработки и подготовки птицы и пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья при обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса птицы и пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | 4 |
| Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Содержание | 15 |
| | 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи. Современные методы приготовления полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 4 |
| | 2. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 4 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 7 |

| | | |
|--|--|----|
| | Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и дичи с учетом изменения выхода порций, кондиции сырья, способа обработки, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа. | 1 |
| | Лабораторная работ №4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи сложного ассортимента. | 6 |
| Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: 1. Освоение приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Освоение приемов оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Освоение приемов проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Освоение приемов выбора, подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Освоение приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Освоение приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Освоение приемов выбора с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Освоение приемов оценки качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 10. Освоение приемов хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 11. Освоение приемов порционирования (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Освоение приемов охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Освоение приемов хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в | | 72 |

| | |
|---|------------|
| посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | |
| <p>Производственная практика ПМ.01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос | 72 |
| Всего | 284 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса соответствует установленным требованиям. Для реализации программы используются учебные кабинеты, специализированные лаборатории, мастерская по компетенции «Поварское дело».

Перечень оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело»:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Стол-подставка под пароконвектомат 1Ч1-75/70
2. Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 BM2
3. Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF10
4. Мясорубка Bosch MFW 68660
5. Настольная вакуумно-упаковочная машина Packvac VM-249
6. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
7. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
8. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
9. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59
10. Льдогенератор
11. Коптильный пистолет
12. Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326AFU-

6.01 "Post II" LED

13. Плита индукционная Кобор I7-4S
14. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-20
15. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-65
16. Миксер CENTEK СТ--1138
17. Шкаф холодильный POLAIR DM105-S 2.0

18. Блендер KitchenAid5KHB257IEER
19. Смеситель холодной и горячей воды
18. Кастрюля со сливом Tima Ф-2449 Идеал 4,9л
19. Кастрюля со сливом Tima Ф-2028 Идеал 2,8л
20. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 2,0л
21. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 1,4л
22. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 1,0л
23. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Изящная 1,2л
24. Сотейники для индукционных плит (0,6 л) Beка ELVIA
25. Сотейник 0.8 л d=12 см h=7 см Paderno 4010701
26. Сковорода 24 см NADOBA Vilma 728218
27. Сковорода 28 см NADOBA Vilma 728216
28. Сковорода-гриль Ферра Индукция, литая, Ф24 арт.54024
29. Набор разделочных досок 600x400x18
30. Венчик Luxstahl 280 мм
31. Миска 260 мм Luxstahl из нержавеющей стали
32. Сито для муки 24 см
33. Сито-шешуа с сеткой, D-24 см, нержавеющая сталь, Paderno
34. Подставка для разделочных досок METAL CRAFT
35. Половник 250 мл «Luxstahl» [Nv4]
36. Ковер диэлектрический 750x750 мм (РТИ)
37. Слайсер Celme Family 220
38. Блендер стационарный King MIX X5
39. АРМ в сборе (AMD 3,7 Gh/8 Gb/SSD/ D-SUB+DVI-D+HDMI/500W
 АТХ/Клавиатура Defender/Мышь Logitech/"Монитор 21.5"" Philips 223/ПО
 Microsoft Windows 10 Pro x64 Rus/ПО Microsoft Office Home and Business 2016
40. МФУ лазерный Kyocera Ecosys M2235DN A4 Duplex Net; (с
 картриджем, с кабелем)
41. Холодильный шкаф POLAIR DM104c-Bravo
42. Морозильный шкаф KORECO HF400SS
43. Погружной термостат
44. Дегидратор
45. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
46. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
47. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
48. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59
49. Термомиксер (многофункциональная машина с подогревом)
50. Профессиональный куттер- блендер с подогревом
51. Часы настенные электронные
52. Контейнер и крышка для погружного термостата
53. Тарелка глубокая белая
54. Тарелка круглая, белая, плоская
55. Соусник (50мл)
56. Пластиковая урна для мусора
57. Мерный стакан

58. Лопатка силиконовая
59. Скалка
60. Шумовка
61. Молоток металлический для отбивания мяса
62. Терка 4х сторонняя
63. Ложки столовые
64. Ножницы для рыбы

Мастерская по компетенции «Кондитерское дело».

Перечень оборудования мастерской по компетенции «Кондитерское дело» соответствует инфраструктурному листу по данной компетенции.

Перечень оборудования мастерской по компетенции «Кондитерское дело»
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Печь конвекционная Abat КЭП-4
2. Подставка под пароконвектомат 1й1-90/86
3. Противень UNOX TG 405
4. Плита индукционная Gastrograd TZ BT-350D2
5. Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF10
6. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
7. Стол производственный с бортом СПРБ-180/60
8. Холодильный шкаф INDESIT ES 18
9. Шкаф низкотемпературный INDESIT SFR 167 NF C
10. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
11. Стол
производственный СПР-80/69
12. Тележка-шпилька
13. Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326AFU-6.01
"Post II" LED
14. Весы порционные CAS SW-5W
15. Планетарный настольный миксер Kitchenaid
5KSM175PSE
16. Холодильный шкаф INDESIT ES 18
17. Доска мраморная (для темперирования шоколада)
18. Смеситель холодной и горячей воды
19. Блендер стационарный Philips HR 2102/90
20. Ванна для растапливания шоколада Martellato MC01
21. Стейник для индукционной плиты Luxstahl 2,0 л с ручкой
22. Стейник для индукционной плиты Luxstahl 1,7 л с ручкой
23. Стейник для индукционной плиты Luxstahl 1,3 л с ручкой
24. Сковорода 20 см NADOBA Vilma 728219
25. Доска разделочная 600x400x18 мм, белая
26. Технический фен Metabo H 16-500
27. Пирометр ADA TemPro 550
28. Ручной блендер Bosch MSM 87165

- 29.Краскопульт пневматический ЗУБР Профи ПРО 150 МИНИ
- 30.Компрессор FUBAG Easy AIR 5
- 31.Куттер Robot Coupe
- 32.Стол производственный СПРБ-180/60
- 33.Стеллаж 4х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
- 34.Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
- 35.Стол производственный СПР-80/69
- 36.Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
- 37.Лампа для
карамели
- 38.Вентилятор
на клипсе
- 39.Карамелизатор (в комплекте с баллоном)
- 40.Доска разделочная полипропилен белая
(30X40X2CM) 41.Подставка металлическая под
разделочные доски
- 42.Решётка для глазировки 460x260x30 ММ
- 43.Сито большое d=20 см
- 44.Сито среднее d=14 см
- 45.Сито малое d=7 см
- 46.Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.)
- 47.Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)
- 48.Стакан мерный 1 л пластиковый
- 49.Стакан мерный 2 л
пластиковый 50.Перчатки
силиконовые термостойкие
- 51.Миска пластиковая 1 л
- 52.Миска пластиковая 2 л
- 53.Миска пластиковая 3 л
- 54.Миска из нержавеющей стали 2 л
- 55.Миска из нержавеющей стали 1 л
- 56.Миска из нержавеющей стали 0,5 л
- 57.Палетта кондитерская прямая
- 58.Палетта
кондитерская угловая
- 59.Крутящаяся подставка
под торт
- 60.Шпатель
- 61.Набор кондитерских насадок
- 62.Набор
ножей 3 шт.
- 63.Ножницы
- 64.Набор инструментов для моделирования
- 65.Скалка кондитерская для моделирования
- 66.Коврик силиконовый
- 67.Лопатка силиконовая
- 68.Скалка силиконовая

69. Скалка деревянная (бук)
70. Тарелка для подачи десерта 20*30
71. Поднос пластик
72. Форма для шоколада
73. Силиконовые формы для шоколада и мармелада
74. Часы настенные электронные

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), в соответствии с п **6.1.2.2.** 6.1.2.2. Примерной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники (печатные):

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
3. Анфимова Н.А. Кулинария Учебник ООО ОИЦ "Академия", 2020
4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИРПО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»). (текст непосредственный).
5. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов Учебное пособие М: "Академия", 2021
6. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум Учебное пособие М: "Академия", 2021
7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум Электронное учебное пособие М: "Академия", 2023
8. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. /Андронов В.П. Учебное пособие М: "Академия", 2021
9. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ТОП-50) Учебник ООО ОИЦ "Академия, 2023
10. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2-х томах. Т.1. Т.2. /Сост. М. П. Могильный.- М.: «Де Ли плюс», Справочное издание «Де Ли плюс», 2021
11. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Учебник М: "Академия", 2021

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.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: (ред., с 1 мая 2020 года Федеральный закон от 1 марта 2020 года N 47-ФЗ)]. <https://docs.cntd.ru/document/901751351>
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]. <https://docs.cntd.ru/document/565854400>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <https://docs.cntd.ru/document/901864836>
12. 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: <https://docs.cntd.ru/document/901793598>
13. 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 <https://docs.cntd.ru/document/901806306>
14. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. https://nvsu.ru/ru/standarts/1537/PS_industrii_gostepriimstva_%20Chast'1.pdf

15. Анфимова Н.А. Кулинария Электронный учебник ООО ОИЦ "Академия", 2020
16. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов./Андронов В.П. Электронное учебное пособие М: "Академия", 2020
17. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Электронный учебник М: "Академия", 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

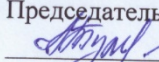
| Код ПК, ОК | Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций) | Формы контроля и методы оценки |
|---------------------------|---|--|
| ПК 1.1 ОК 01-07, ОК 09 | <p>подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценивает качество сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбирает и использует технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обосновывает направления энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определяет порядок маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформляет профессиональную документацию; демонстрирует умения и навыки пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение</p> <p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение</p> <p>выполнения практических работ, оценка решения</p> <p>ситуационных задач, оценка процесса и результатов</p> <p>выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для</p> <p>подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> |
| ПК 1.2 ОК 01-07, ОК 09 | <p>обрабатывает, подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, дичь;</p> <p>выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполняет процессы обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформляет профессиональную документацию;</p> <p>соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</p> | |
| | <p>соблюдает стандарты чистоты, правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполняет требования охраны труда и</p> | |


| | | |
|--------------------------------------|---|--|
| | <p>техники безопасности;</p> <p>демонстрирует умения и навыки пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | |
| <p>ПК 1.3</p> <p>ОК 01-07, ОК 09</p> | <p>приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбирает температурный режим приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдает правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствует потерям действующих норм;</p> <p>выбирает посуду для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбирает условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>устанавливает время выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> | |
| <p>ПК 1.4</p> <p>ОК 01-07, ОК 09</p> | <p>разрабатывает, адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>выбирает дополнительные ингредиенты к видам основного сырья;</p> <p>соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводит мастер-класс и презентацию для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | |
|--|--|--|

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОДОБРЕНА
Методическим
советом колледжа
Рассмотрена
на заседании ЦМК
Протокол № 2 от 15.10. 2025г.
Председатель МК
 А.С. Тумилович

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
 Н.И. Лучина

Рабочая программа «ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Обнинский колледж технологий и услуг»

Разработчик:

Ушлякова И.И., преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории ГАПОУ КО «ОКТУ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциям

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных |

| | |
|--------|---|
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------------|---|
| Иметь практически опыт | <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов. |
|-------------------------------|---|

| | |
|--------------|---|
| Уметь | <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. |
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> - 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; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т. ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего часов - **534**

Из них на освоение МДК - **318**

на практики:

учебную **72**

производственную **144**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа |
|-----------------------------------|--|---|--|--|--|----------|------------------|---------------------------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | |
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | Практики | | |
| | | | всего часов | в т.ч. | | | | |
| | | | | лабораторн ые и практически е занятия, час | курсовая работа (проект), час | Учебная | Производственная | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 2.1 –2.8 ОК 01-07, ОК 09 | Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 34 | 34 | 8 | - | - | - | - |
| ПК 2.1 –2.8 ОК 01-07, ОК 09 | Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 284 | 284 | 96 | - | - | - | - |
| ПК 2.1 –2.8 ОК 01-07, ОК 09 | Учебная и производственная практика | 216 | 216 | - | - | 72 | 144 | - |
| | Всего: | 534 | 534 | 96 | - | 72 | 144 | - |

2. 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) _____ модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала | Объем часов |
|---|--|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 34 |
| МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | 34 |
| Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления | Содержание Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. 2.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). 3.Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. | 8 2 2 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие: 1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи. | 2 |
| Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | Содержание 1. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. 2. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. 3. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей | 12 2 2 3 |

| | | |
|---|---|----------|
| | кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. | |
| | 4. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции. | 3 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН). | 2 |
| Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | Содержание | 6 |
| | 1. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. | 2 |
| | 2. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. - 2012 Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | 1. Практическое занятие: Решение ситуационных задач: расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). Расчет выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988). | 2 |
| Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов | Содержание | 8 |
| | 1. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного | 2 |

| | | |
|--|---|------------|
| приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов. | |
| | 2. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). | 2 |
| | 3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие. 1.Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции. | 2 |
| Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 284 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | | 284 |
| Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | Содержание | 37 |
| | 1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. | 3 |

| | |
|--|-----------|
| 2. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни. | 3 |
| 3. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 3 |
| 4. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.). | 3 |
| 5. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими. | 3 |
| 6. Крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими | 3 |
| 7. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. | 3 |
| 8. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. | 2 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 14 |
| Практическое занятие | |
| 1. Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты). | 2 |
| 1. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами. | 2 |
| 2. Лабораторная работа. Приготовление различных гарниров к прозрачным супам. | 2 |
| 3. Лабораторная работа. Сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности прозрачных бульонов и гарниров к ним. | 2 |
| 4. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск крем-супов. | 2 |

| | | |
|---|---|-----------|
| | 5. Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов. | 2 |
| | 6. Лабораторная работа. Сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности супов. | 2 |
| Тема 2.2. | Содержание | 23 |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | 1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции. | 3 |
| | 2. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. | 3 |
| | 3. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки, пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. | 3 |
| | 4. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорой, яичного сладкого и других. | 3 |
| | 5. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. | 3 |
| | 6. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. | 3 |
| | 7. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. | 3 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие | |
| | 1. Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты). | 2 |
| Тема 2.3. | Содержание | 37 |

| | | |
|---|--|-----------|
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | 1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. | 2 |
| | 2. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование. | 3 |
| | 3. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. | 3 |
| | 4. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпера. | 3 |
| | 5. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами. | 3 |
| | 6. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, | 3 |
| | 7. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного. | 3 |
| | 8. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.). | 3 |
| | 9. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос. | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 12 |
| | 1. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов овощного ризотто, гратена из овощей. | 2 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | 2. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и способы подачи овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура. | 2 |
| | 3. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов овощного суфле, микс из овощей, лука- порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных. | 2 |
| | 4. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами. | 2 |
| | 5. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного. | 2 |
| | 1. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе и региональных, брендовых. | 2 |
| Тема 2.4. | Содержание | 33 |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента | 1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. | 3 |
| | 2. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. | 4 |
| | 3. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. | 4 |
| | 4. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). | 3 |
| | 5. Прав ила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. | 4 |
| | 6. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 3 |
| | Тематика практических, лабораторных занятий | 12 |

| | | |
|---|--|-----------|
| | Практическое занятие. 1. Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 2 |
| | 1. Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп сложного ассортимента, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности). | 2 |
| | 2. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности). | 2 |
| | 3. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности). | 2 |
| | 4. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из и круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности). | 2 |
| | 5. Лабораторная работа Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, проращенного зерна и семян, бобовых, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 2 |
| Тема 2.5. | Содержание | 37 |
| Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, | 1. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. | 2 |

| | | |
|----------------------------------|--|-----------|
| сыра, муки сложного ассортимента | 2. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). | 3 |
| | 3. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. | 3 |
| | 4. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре. | 3 |
| | 5. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 3 |
| | 6. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. | 3 |
| | 7. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки. | 3 |
| | 8. Приготовление мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курни-ка из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей. | 3 |
| | 9. Приготовление штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 2 |
| | Тематика практических, лабораторных занятий | 12 |
| | 1. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, | 2 |
| | 2. Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из творога сложного ассортимента. | 2 |
| | 3. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из сыра сложного ассортимента. | 2 |
| | 4. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из муки сложного ассортимента. | 2 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | 5. Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из муки сложного ассортимента штруделей с различными фаршами, равиолей. | 2 |
| | 6. Лабораторная работа. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и хранение. | 2 |
| Тема 2.6. | Содержание | 37 |
| Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | 1. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. | 2 |
| | 2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. | 2 |
| | 3. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. | 3 |
| | 4. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 4 |
| | 5. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками); рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. | 4 |
| | 6. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; langoustes отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. | 4 |
| | 7. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности. | 3 |

| | | |
|---|---|-----------|
| | 8. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 3 |
| | Тематика практических, лабораторных занятий | 12 |
| | 1. Лабораторная работа Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы: рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней). | 2 |
| | 2. Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке. | 2 |
| | 3. Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге. | 2 |
| | 4. Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы, тушеной в горшочке. | 2 |
| | 5. Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из морепродуктов из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. | 2 |
| | 6. Лабораторная работа. Творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация оформления, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности). | 2 |
| Тема 2.7. | Содержание | 49 |
| Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | 1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясoproductов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. | 2 |
| | 2. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. | 3 |
| | 3. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. | 3 |
| | 4. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. | 3 |

| | |
|--|-----------|
| 5. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке. | 3 |
| 6. Запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы. | 4 |
| 7. Запекание поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь. | 3 |
| 8. Приготовление горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь. | 3 |
| 9. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. | 3 |
| 10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 |
| Тематика практических занятий | 20 |
| Практическое занятие. | |
| 1. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 2 |
| 1. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса отварного и припущенного. | 2 |
| 2. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса жареного крупным куском. | 2 |
| 3. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса жареного крупным куском. | 2 |
| 4. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса жареного порционным куском. | 2 |

| | | |
|--|--|-----------|
| | 5. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса жареного мелким куском. | 2 |
| | 6. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса жареного мелким куском. | 2 |
| | 7. Лабораторная работа. Запекание мяса предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы. | 2 |
| | 8. Лабораторная работа Приготовление горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь. | 2 |
| | 9. Лабораторная работа Приготовление горячих блюд из мясопродуктов, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества. | 2 |
| Тема 2.8. | Содержание | 31 |
| Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом | 2 |
| | 2. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. | 3 |
| | 3. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур. | 4 |
| | 4. Приготовление запеченных блюд на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения. | 4 |
| | 5. Приготовление суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | 3 |
| | 6. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи. | 3 |

| | | |
|--|--|-----------|
| | кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | |
| | Тематика практических и лабораторных занятий | 12 |
| | 1. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, | 2 |
| | 2. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок запеченных блюд на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы | 2 |
| | 3. Лабораторная работа. Приготовление индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком | 2 |
| | 4. Лабораторная работа. Приготовление утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, | 2 |
| | 5. Лабораторная работа. Приготовление кнелей из курицы. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. | 2 |
| | 6. Лабораторная работа. Оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 2 |
| | | |

Учебная практика по ПМ.02

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и

| | |
|--|------------|
| <p>регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> | |
| <p>Производственная практика по ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | 144 |
| Всего: | 216 |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение учебного процесса соответствует установленным требованиям. Для реализации программы используются учебные кабинеты, специализированные лаборатории, мастерская по компетенции «Поварское дело».

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с компетенцией.

Мастерские/зоны по видам работ: «Поварское дело» оснащенная в соответствии с инфраструктурным листом.

Базы практики, оснащенные в соответствии с задачами практической подготовки. с инфраструктурным листом и примерной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерская по компетенции «Поварское дело», оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной рабочей программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и инфраструктурными листами. Перечень оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело» соответствует инфраструктурному листу.

Перечень оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Стол-подставка под пароконвектомат ПП-75/70
2. Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 BM2
3. Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF10
4. Мясорубка Bosch MFW 68660
5. Настольная вакуумно-упаковочная машина Packvac VM-249
6. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
7. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
8. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
9. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59
10. Льдогенератор
11. Коптильный пистолет
12. Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326AFU-6.01 "Post II" LED
13. Плита индукционная Кобор 17-4 S
14. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-20
15. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-65
16. Миксер CENTEK СТ-113 8
17. Шкаф холодильный POL AIR DM 10 5 - S 2.0
18. Блендер KitchenAid5KHB2571 EER
19. Смеситель холодной и горячей воды
20. Кастрюля со сливом Tima ID-2449 Идеал 4,9л
21. Кастрюля со сливом Tima ID-2028 Идеал 2,8л
22. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 2,0л
23. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 1,4л
24. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 1,0л
25. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Изящная 1,2л
26. Стейники для индукционных плит (0,6 л) Века ELVIA
27. Стейник 0.8 л d=12 см h=7 см Paderno 4010701
28. Сковорода 24 см NADOBA Vilma 728218
29. Сковорода 28 см NADOBA Vilma 728216

30. Сковорода-гриль Ферра Индукция, литая, 024 арт.54024
31. Набор разделочных досок 600x400x18
32. Венчик Luxstahl 280 мм
33. Миска 260 мм Luxstahl из нержавеющей стали
34. Сито для муки 24 см
35. Сито-шенуа с сеткой, D-24 см, нержавеющая сталь, Paderno
36. Подставка для разделочных досок METAL CRAFT
37. Половник 250 мл «Luxstahl» [№4]
38. Ковер диэлектрический 750x750 мм (РТИ)
39. Слайсер Celme Family 220
40. Блендер стационарный King MIX X5
41. АРМ в сборе (AMD 3,7 Gh/8 Gb/SSD/ D-SUB+DVI-D+HDMI/500W ATX/Клавиатура Defender/Мышь Logitech/"Монитор 21.5"" Philips 223/ПО Microsoft Windows 10 Pro x64 Rus/ПО Microsoft Office Home and Business 2016
42. МФУ лазерный Kyocera Ecosys M223 5DN A4 Duplex Net; (с картриджем, с кабелем)
43. Холодильный шкаф POLAIR DM104c-Bravo
44. Морозильный шкаф KORECO HF400SS
45. Погружной термостат
46. Дегидратор
47. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
48. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
49. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 И
50. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59
51. Термомиксер (многофункциональная машина с подогревом)
52. Профессиональный куттер- блендер с подогревом
53. Часы настенные электронные
54. Контейнер и крышка для погружного термостата
55. Тарелка глубокая белая
56. Тарелка круглая, белая, плоская
57. Соусник (50мл)
58. Пластиковая урна для мусора
59. Мерный стакан
60. Лопатка силиконовая
61. Скалка
62. Шумовка
63. Молоток металлический для отбивания мяса
64. Терка 4х сторонняя
65. Ложки столовые
66. Ножницы для рыбы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания и/или электронные издания

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

- ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 263, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл. (текст непосредственный).
2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>
3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131009>
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное издание / Качурина Т.А. - Москва: Академия, 2023. - 160 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
7. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – Москва: Кнорус, 2020. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). Электронный формат
8. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
9. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва: Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва.: Дело и Сервис, 2024. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный)
11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2-х томах. Т.1.Т.2. /Сост. М. П. Могильный. Справочное издание «Де Ли плюс», 2021
12. Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", ИЦ Академия, 2021. Комплект программно-учебных модулей по компетенциям "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение", Издательский центр «Академия», 2021.
13. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Андонова Н.П. М. : Издательский центр «Академия»/, 2023

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КНОРУС, 2020
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - М.: Академия, 2024
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. - М.: Академия, 2023
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебник для студ. Учреждений сре. Проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2022
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. -М.: Академия, 2021

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09-10 | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции) - сложнорациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и | Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, | <ul style="list-style-type: none"> - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
|--|---|---|

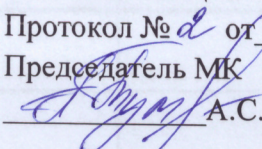
| | | |
|--|---|--|
| | <p>выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) | |
|--|---|--|

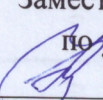
| | | |
|--|--|--|
| | <p>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/ сочетание/баланс/композиция)</p> <p>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос;</p> | |
| | <p>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none">• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <p>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| | (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки | |
|--|---|--|

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,
закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных
категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

ОДОБРЕНА
Методическим
советом колледжа
Рассмотрена
на заседании ЦМК
Протокол № 2 от 15.10 2025г.
Председатель МК
 А.С. Тумилович

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
 Н.И. Лучина

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Обнинский колледж технологий и услуг»

Разработчик:

Ушлякова И.И., преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории ГАПОУ КО «ОКТУ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности обладать общими компетенциями

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

| | |
|-------|---|
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциям

| <i>Код</i> | <i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i> |
|-------------------|--|
| ВД 3 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|--------------------------------|---|
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных |
|--------------------------------|---|

| | |
|--------------|---|
| | <p>изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов. |
| Уметь | <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> - 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; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **376**

из них на освоение МДК – **232**

на практики:

учебную - **36**

производственную-**108**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа |
|---|--|--------------------------------------|--|---|----------------------------------|----------|------------------|------------------------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | |
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. | | | | |
| | | | | лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)*, часов | Учебная | Производственная | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 3.1-3.7 ОК 1-7, 9-11 | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 32 | 32 | 8 | - | - | - | - |
| ПК 3.2-3.7 ОК 1-7, 9-11 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 200 | 200 | 60 | | - | - | - |
| ПК 3.1-3.7. | Учебная и производственная практика | 144 | | | | 36 | 108 | |
| | Всего: | 376 | 232 | 68 | | 36 | 108 | |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|--|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 32 |
| МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | 32 |
| Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание | 10 |
| | 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. | 1 |
| | 2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. | 1 |
| | 3. Принципы и методы организации производства сложной холодной кулинарной продукции | 2 |
| | 4. Подготовка сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 2 |
| | 5. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 1 |
| | 6. Правило сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов | 1 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. | 2 |
| Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание | 8 |
| | 1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | 2 |
| | 2. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции. | 1 |
| | 3. Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов HACCP. | 1 |
| | 4. Требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов | 1 |
| | 5. Технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) | 1 |
| | 6. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 2 |
| Тема 1.3 | Содержание | 14 |

| | | |
|---|---|------------|
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 2 |
| | 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними | 2 |
| | 3. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. | 1 |
| | 4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос | 1 |
| | 5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | 1 |
| | 6. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. | 1 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 2 |
| | Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 2 |
| | Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 2 |
| | | |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 200 |
| МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 200 |
| Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента | Содержание | 6 |
| | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2 |
| | 2. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2 |
| | 3. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов | 2 |

| | | |
|---|--|-----------|
| | (ХАССП). | |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента | Содержание | 48 |
| | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. | 2 |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. | 4 |
| | 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. | 4 |
| | 4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. | 4 |
| | 5. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. | 2 |
| | 6. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. | 4 |
| | 7. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. | 2 |
| | 8. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. | 4 |
| | 9. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 12 |
| | Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных. | 6 |
| | Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр. | 6 |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | Содержание | 42 |
| | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. | 2 |
| | 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента | 2 |
| | 3. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента | 2 |
| | 4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); | 4 |
| | 5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. | 4 |
| | 6. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента | 2 |

| | | |
|---|--|-----------|
| | 7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). | 4 |
| | 8. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | 2 |
| | 9. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. | 2 |
| | 10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет. | 2 |
| | 11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. | 2 |
| | 12. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 12 |
| | Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов. | 6 |
| | Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента, региональной и авторской кухни | 6 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | Содержание | 52 |
| | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 2 |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 2 |
| | 3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам | 4 |
| | 4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. | 2 |
| | 5. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 2 |
| | 6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы. | 2 |
| | 7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья. | 2 |
| | 8. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии | 4 |
| | 9. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. | 4 |
| | 10. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2 |
| | 11. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание | 2 |
| | 12. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). | 2 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | 13. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. | 2 |
| | 14. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 18 |
| | Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента авторской кухни | 6 |
| | Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы сложного ассортимента авторской кухни | 6 |
| | Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента региональной и авторской, брендовой кухни. | 6 |
| Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | Содержание | 52 |
| | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | 2 |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. | 2 |
| | 3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. | 4 |
| | 4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. | 2 |
| | 5. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении | 2 |
| | 6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов | 2 |
| | 7. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. | 2 |
| | 8. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 4 |
| | 9. Правила оформления и холодных блюд из мяса сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). | 4 |
| | 10. Правила оформления и холодных блюд домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). | 2 |
| | 11. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. | 2 |
| | 12. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа | 2 |

| | | |
|---|---|-----------|
| | обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). | |
| | 13. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос | 2 |
| | 14. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 18 |
| | Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса и мясных продуктов сложного ассортимента | 6 |
| | Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. | 6 |
| | Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи региональной и авторской, брендовой кухни. | 6 |
| Учебная практика по ПМ.03 | | |
| Виды работ: | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. • Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. • Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. • Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. • Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. • Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. • Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. • Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. • Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. • Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. • Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. • Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. • Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. • Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | | 36 |

| | |
|--|-------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> •Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. •Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. •Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. •Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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). •Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. •Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: •мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | |
| <p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. •Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). •Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. •Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. •Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. •Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. •Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. •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.). •Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | <p>108</p> |
| <p>Всего</p> | <p>376</p> |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение учебного процесса соответствует установленным требованиям. Для реализации программы используются учебные кабинеты, специализированные лаборатории, мастерская по компетенции «Поварское дело».

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с компетенцией.

Мастерские/зоны по видам работ: «Поварское дело» оснащенная в соответствии с инфраструктурным листом.

Базы практики, оснащенные в соответствии с задачами практической подготовки. с инфраструктурным листом и примерной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерская по компетенции «Поварское дело», оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной рабочей программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и инфраструктурными листами. Перечень оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело» соответствует инфраструктурному листу.

Перечень оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Стол-подставка под пароконвектомат ПП-75/70
2. Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 BM2
3. Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF10
4. Мясорубка Bosch MFW 68660
5. Настольная вакуумно-упаковочная машина Packvac VM-249
6. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
7. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
8. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
9. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59
10. Льдогенератор
11. Коптильный пистолет
12. Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326AFU-6.01 "Post II" LED
13. Плита индукционная Кобор I7-4S
14. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-20
15. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-65
16. Миксер CENTEK СТ--1138
17. Шкаф холодильный POLAIR DM105-S 2.0
18. Блендер KitchenAid5KHB2571EER
19. Смеситель холодной и горячей воды
20. Кастрюля со сливом Tima ID-2449 Идеал 4,9л
21. Кастрюля со сливом Tima ID-2028 Идеал 2,8л
22. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 2,0л
23. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 1,4л
24. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Идеал 1,0л
25. Кастрюля из нержавеющей стали Tima Изящная 1,2л
26. Сотейники для индукционных плит (0,6 л) Beка EL VIA
27. Сотейник 0.8 л d=12 см h=7 см Paderno 4010701

28. Сковорода 24 см NADOBA Vilma 728218
29. Сковорода 28 см NADOBA Vilma 728216
30. Сковорода-гриль Ферра Индукция, литая, Ø24 арт.54024
31. Набор разделочных досок 600x400x18
32. Венчик Luxstahl 280 мм
33. Миска 260 мм Luxstahl из нержавеющей стали
34. Сито для муки 24 см
35. Сито-шнуа с сеткой, D-24 см, нержавеющая сталь, Paderno
36. Подставка для разделочных досок METAL CRAFT
37. Половник 250 мл «Luxstahl» [№4]
38. Ковер диэлектрический 750x750 мм (РТИ)
39. Слайсер Celme Family 220
40. Блендер стационарный King MIX X5
41. АРМ в сборе (AMD 3,7 Gh/8 Gb/SSD/ D-SUB+DVI-D+HDMI/500W ATX/Клавиатура Defender/Мышь Logitech/"Монитор 21.5"" Philips 223/ПО Microsoft Windows 10 Pro x64 Rus/ПО Microsoft Office Home and Business 2016
42. МФУ лазерный Kyocera Ecosys M2235DN A4 Duplex Net; (с картриджем, с кабелем)
43. Холодильный шкаф POLAIR DM104c-Bravo
44. Морозильный шкаф KORECO HF400SS
45. Погружной термостат
46. Дегидратор
47. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
48. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
49. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
50. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59
51. Термомиксер (многофункциональная машина с подогревом)
52. Профессиональный куттер- блендер с подогревом
53. Часы настенные электронные
54. Контейнер и крышка для погружного термостата
55. Тарелка глубокая белая
56. Тарелка круглая, белая, плоская
57. Соусник (50мл)
58. Пластиковая урна для мусора
59. Мерный стакан
60. Лопатка силиконовая
61. Скалка
62. Шумовка
63. Молоток металлический для отбивания мяса
64. Терка 4х сторонняя
65. Ложки столовые
66. Ножницы для рыбы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания и/или электронные издания

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020.
2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>
3. Дубровская Н.И. Приготовление холодных соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131009>
5. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебное издание / Качурина Т.А. - Москва: Академия, 2023
5. Качурина Т.А. Приготовление холодных блюд из рыбы: учебное издание / Качурина Т.А. - Москва: Академия, 2023. - 160 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
7. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. — Москва: Кнорус, 2020. — 328с. — (Начальное и среднее профессиональное образование). Электронный формат
8. Самородова И. П. Приготовление холодных блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2024 - (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
9. Соколова Е. И. Приготовление холодных блюд из овощей и грибов:сложного ассортимента; учебное издание / Соколова Е. И. - Москва: Академия, 2024 - (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

10. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента / Семичева Г.П. - Москва: Академия, 2024 - (Профессии среднего профессионального образования).
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания; 8-е издание / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва.: Дело и Сервис, 2024. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный)
12. Сборник рецептур кулинарных изделий для предприятий общественного питания.. /Сост. А. В. Шальминов; Москва, Хлебпродинформ, 2024

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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного | 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; |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного | |
| <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p> | | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое</p> | <p>ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 салатов, канapé, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда; - 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; | |
|---|---|--|

| | | |
|--|--|--|
| <p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | |
| <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <ul style="list-style-type: none"> - актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; | |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); • демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> - 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; | 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 |

| | | |
|---|--|-----------|
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | <ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | практикам |
| ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | <ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии | |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных | <ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |

| | | |
|---|---|--|
| ситуациях | | |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | |
| ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | <ul style="list-style-type: none"> - определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес- плана; - умение презентовать бизнес-идею. | |

Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Калужской области «Обнинский колледж технологий и услуг»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОДОБРЕНА

Методическим

советом колледжа

Рассмотрена

на заседании ЦМК

Протокол № 2 от 15.10. 2025г.

Председатель МК

А.С. Тумилевич А.С. Тумилевич

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

Н.И. Лучина Н.И. Лучина

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напиться сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана:

на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

с учетом примерной основной образовательной программы специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Обнинский колледж технологий и услуг»

Разработчики:

Самойлова В.И., преподаватель высшей квалификационной категории, Заслуженный работник образования Калужской области, Почетный работник начального профессионального образования

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности 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 и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|---|
| ВД 4 | 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 |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |

| | |
|--------|---|
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

1.2. Личностные результаты освоения образовательной программы

| Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы) | Код личностных результатов в реализации программы воспитания |
|---|---|
| Портрет выпускника СПО | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | ЛР 1 |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | ЛР2 |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР5 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». | ЛР 4 |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | ЛР 5 |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | ЛР 6 |

| | |
|---|-------|
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | ЛР 7 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | ЛР 8 |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | ЛР 9 |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | ЛР 10 |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | ЛР 11 |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | ЛР 12 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании | ЛР 13 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные министерством образования и науки Калужской области | |
| Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развитию. | ЛР 14 |
| Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда. | ЛР 15 |
| Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона. | ЛР 16 |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании с учетом специфики Калужской области | ЛР 17 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями | |
| Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | ЛР 18 |
| Использующий грамотно профессиональную документацию. | ЛР 19 |
| Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде | ЛР 20 |
| Выполняющий трудовые функции в сфере обслуживания в общественном питании | ЛР 21 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса | |
| Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков | ЛР22 |
| Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, | ЛР25 |

| | |
|--|-------|
| сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения | |
| Соблюдающий этические нормы общения | ЛР 24 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|------------------------------------|---|
| Вметь практический опыт | <p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> |
| уметь | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p> |
|--|---|

1.3. Количество часов на освоение профессионального модуля

1.4. Всего часов -283

Из них на освоение МДК - 175на
практики:

учебную - 36 часа

производственную - 72часов.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
|---|--|--------------------------------------|--|---|----------------------------------|----------|------------------|
| | | | Обучение по МДК _у в час. | | | Практики | |
| | | | всего, часов | в | | Учебная | Производственная |
| | | | | лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)*, часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 32 | 32 | 12 | | | |
| ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | 123 | 123 | 54 | | | |
| ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11 | Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента | 20 | 20 | 12 | | | |

| | | | | | | | |
|-----------|--|-----|-----|----|----|----|---|
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | 108 | | | 36 | 72 | |
| | Всего: | 283 | 124 | 78 | 36 | 72 | 4 |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля НМ.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 (ЯМ), междисциплинарных УР ® (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 32 |
| МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 32 |
| Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | Содержание | 4 |
| | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента | 2 |
| | 2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Практическое занятие 1 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов | 2 |
| | Практическое занятие 2 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | 2 |
| Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, | Содержание | 6 |
| | 1. Технологический цикл приготовления холодных десертов, напитков холодных сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | 2 |
| | 2. Технологический цикл приготовления горячих десертов, напитков горячих сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | 2 |
| | 3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, | 2 |

| | | |
|---|--|------------|
| Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | Содержание | 6 |
| | 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Виды, назначение технологического оборудования правила подбора и безопасного использования по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2 |
| | 2.Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску и выносу. | 2 |
| | 3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 12 |
| | Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 6 |
| | Практическое занятие 2 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 6 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | | 143 |
| МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 75 |
| Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | Содержание | 40 |
| | 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении | 4 |

| | |
|--|-----------|
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, | 2 |
| 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2 |
| 4. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. | 2 |
| 5. Общая характеристика, ассортимент. Подготовка фруктов и ягод для салатов (удаление кожицы, кожуры, семенных гнезд, волокнистой сердцевины, формы нарезки). Соусы, сиропы, смеси, используемые при приготовлении фруктовых салатов. Посуда для подачи. Требования к качеству. | 4 |
| 4. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). | 18 |
| 5. Ассортимент желированных сладких блюд. Подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: студнеобразователей, пищевых кислот, пищевых красителей, пищевых ароматических эссенций, ванилина. Технологический процесс приготовления желе, муссов, самбуков, кремов, взбитых сливок | 4 |
| 6. Ассортимент замороженных сладких блюд. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд: мороженое с сиропом, вином, «Сюрприз», парфе и др. Приготовление, охлаждение и замораживание основ для холодных десертов. Требования к качеству холодных десертов. | 2 |
| 7. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). | 2 |
| 8. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 24 |

| | | |
|--|--|---|
| | Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента : фруктовые композиции и фруктовые салаты | 6 |
| | Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента желированных муссы, самбуки, кремы и другие | 6 |
| | Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (бланманже, панакоты, тирамису) | 6 |
| | Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента чизкейка). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые | 6 |

| | | |
|---|--|-----------|
| Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | Содержание | 29 |
| | 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. | 4 |
| | 2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование. | 4 |
| | 3.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | 4 |
| | 4.Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» | 9 |
| | 5. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. | 4 |
| | 6.Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 4 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 30 |
| | Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, | 6 |
| | Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных брауни, воздушного пирога | 6 |
| | Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных пудинга, кекса). | 6 |
| | Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск , презентация холодных десертов сложного ассортимента, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом». | 6 |

| | | |
|---|--|-----------|
| | Лабораторная работа 9 Творческая работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих десертов сложного приготовления | 6 |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента | | 20 |
| МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 20 |
| Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Содержание | 4 |
| | 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2 |
| | 2 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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). | 2 |

| | | |
|--|---|----------|
| Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Лабораторная работа 10 Приготовление холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас | 6 |
| | Содержание | 4 |
| | 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные .Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). | 2 |
| | 2. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш.). Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. | 2 |
| | Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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 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). | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Лабораторная работа 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента. (сбитень, глинтвейн, взвар) | 6 |

Учебная практика по ПМ.04**Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

| | |
|--|----|
| <ol style="list-style-type: none"> 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | |
| <p>Производственная практика (концентрированная) по НМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания — базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | 72 |

| | |
|--|-----|
| <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | |
| Всего | 283 |

2.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

«Технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; мастерских «Цех приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; лабораторий по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и мастерской «Поварское дело».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»: рабочие места студентов: столы и стулья.

Таблицы: химический состав продуктов взаимозаменяемость сырья, соотношения воды и муки в тесте, рецептуры для теста, температурные процессы при выпечке.

Плакаты: тесто слоеное и изделия из него, изделия из песочного п/ф, изделия из заварного п/ф, изделия из дрожжевого п/ф, украшения из крема, бисквитные пирожные, заварные пирожные, песочные пирожные, бисквитные торты, недостатки бисквитного п/ф.

Видеозаписи: производство тортов и пирожных, фильм об А.В. Филиппове, фильм «ПиР» (кондитерские изделия), мастер-класс Ефимова А.П.

DVD-диски: презентация блюд мастер-класса, презентация к урокам, фото блюд и изделий, изделия из теста, сладкие блюда.

Инструменты

резцы для теста

набор кондитерских трубочек

кондитерские мешки

выемки для теста

формы типа «саварен»

формы для кекса

формы для выпечки мучных изделий

выемки для работы с мастикой

выемки для работы с карамелью и шоколадом

формы для выпечки изделий из слоеного п/ф

комплект выемок для работы с тестом

формы для приготовления украшений для десертов

силиконовые коврики, формы, термометры, ...

Технические средства обучения: цветной телевизор, DVD, компьютер, мультимедийный проектор

Основное и вспомогательное технологическое оборудование мастерской «Поварское дело»

| № 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 на обучающегося | 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 |
| 16 | Электромармит | 1 |
| Холодильное оборудование: | | |
| 17 | Шкаф холодильный | 1 |
| 18 | Шкаф морозильный | 1 |
| 19 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| 20 | Льдогенератор | 1 |
| 21 | Гранитор | |
| 22 | Охлаждаемый прилавок-витрина | 1 |
| 23 | Фризер | 1 |
| 24 | Стол холодильный с охлаждаемой горкой | 1 |
| Механическое оборудование: | | |
| 25 | Тестораскаточная машина | 1 |
| 26 | Планетарный миксер | 5 |
| 27 | Диспансер для подогрева тарелок | 1 |
| 28 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) | 1 |
| 29 | Мясорубка | 1 |
| 30 | Слайсер | 1 |
| 31 | Машина для вакуумной упаковки | 1 |
| 32 | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) | 1 |
| 33 | Процессор кухонный | 1 |
| 34 | Овощерезка | 1 |
| 35 | Миксер для коктейлей | 1 |
| 36 | Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания | 1 |
| 37 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) | 1 |
| 38 | Кофемолка | 1 |
| Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции: | | |
| 39 | Лампа для карамели | 1 |
| 40 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
| 41 | Стол с охлаждаемой 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 |
| Вспомогательное оборудование: | | |
| 49 | Стол производственный с моечной ванной | 15 |
| 50 | Стеллаж передвижной | 2 |
| 51 | Моечная ванна двухсекционная | 1 |

Учебный кондитерский цех
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 | Подовая печь (для пиццы) | 1 |
| 6 | Расстоечный шкаф | 1 |
| 7 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные | 7 |
| 8 | Фритюрница | 1 |
| 9 | Электроблинница | 1 |
| Холодильное оборудование: | | |
| 10 | Шкаф холодильный | 1 |
| 11 | Шкаф морозильный | 1 |
| 12 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| 13 | Льдогенератор | 1 |
| 14 | Фризер | 1 |
| Механическое оборудование: | | |
| 15 | Тестораскаточная машина (настольная) | 1 |
| 16 | Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) | 2 |
| 17 | Тестомесильная машина (настольная) | 1 |
| 18 | Миксер (погружной) | 1 |
| 19 | Мясорубка | 1 |
| 20 | Куттер | 2 |

| | | |
|--|---|---|
| 21 | Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) | 1 |
| 22 | Пресс для пиццы | 1 |
| Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции: | | |
| 23 | Лампа для карамели | 1 |
| 24 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
| 25 | Сифон | 3 |
| 26 | Газовая горелка (для карамелизации) | 3 |
| 27 | Термометр инфракрасный | 1 |
| 28 | Термометр со шупом | 2 |
| 29 | Аэрограф | |
| Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: | | |
| 30 | Овоскоп | 1 |
| 31 | Нитраттестер | 1 |
| 32 | Машина для вакуумной упаковки | |
| Оборудование для мойки посуды: | | |
| 33 | Машина посудомоечная | 1 |
| Вспомогательное оборудование: | | |
| 34 | Производственный стол с моечной ванной | 7 |
| 35 | Производственный стол с деревянным покрытием | 1 |
| 36 | Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) | 1 |
| 37 | Моечная ванна (двухсекционная) | 1 |
| 38 | Стеллаж передвижной | 1 |

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во единиц на 15 рабочих мест | |
|-------|---|----------------------------------|------------------------------|
| | | для индивидуального пользования | для группового использования |
| 1 | Гастроемкости из нержавеющей стали | | 7 |
| 2 | Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л | 15 | |
| 3 | Набор сотейников 0.6л, 0.8л | 15 | |
| 4 | Сковорода | 15 | |
| 5 | Гриль сковорода | | 5 |

| | | | |
|----|---|---------------|-------------|
| 6 | Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая | 15 комплектов | |
| 7 | Подставка для разделочных досок | 15 | |
| 8 | Мерный стакан | 15 | |
| 9 | Венчик | 15 | |
| 10 | Миски нержавеющая сталь | 45 | |
| 11 | Сито | 15 | |
| 12 | Шенуа | 15 | |
| 13 | Лопатки (металлические, силиконовые) | 15 | |
| 14 | Половник | | 7 |
| 15 | Шумовка | | 5 |
| 16 | Шипцы кулинарные универсальные | | 5 |
| 17 | Шипцы кулинарные для пасты | | 2 |
| 18 | Набор ножей «поварская тройка» | 15 | |
| 19 | Насадки для кондитерских мешков | | 3 комплекта |
| 20 | Набор выемок (различной формы) | | 2 комплекта |
| 21 | Корзина для мусора | | 4 |

Учебный кондитерский цех

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во единиц на 15 рабочих мест | |
|-------|---|----------------------------------|------------------------------|
| | | для индивидуального пользования | для группового использования |
| 1. | Дежи к тестомесильной машине | | 2 |
| 2. | Дежи к миксерам | | 4 |
| 3. | Миски из нержавеющей стали | 3 | |

| | | | |
|----|------------------------------------|---|---|
| 4. | Гastroемкости из нержавеющей стали | | 8 |
| 5. | Кастрюли 1.5 - 2л | | 8 |
| 6. | Сковорода | | 7 |
| 7. | Разделочные доски (пластик): белая | 1 | |
| 8. | Подставка для | 1 | |

| | | | |
|-----|--|---|--------------------------|
| | разделочных досок | | |
| 9. | Миски полусферические | 2 | |
| 10. | Мерный стакан | 1 | |
| 11. | Противни | | 10 |
| 12. | Перфорированные противни для багетов | | 4 |
| 13. | Венчик | 1 | |
| 14. | Сито | 1 | |
| 15. | Шенуа | 1 | |
| 16. | Лопатки | 2 | |
| 17. | Шипцы универсальные | | 5 |
| 18. | Скребки пластиковые | | 10 |
| 19. | Скребки металлические | | 4 |
| 20. | Кисти силиконовые | | 10 |
| 21. | Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см | | по 4 шт. каждого размера |
| 22. | Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) | | 30 |
| 23. | Формы для саваренов | | 4 |
| 24. | Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого | | 30 |
| 25. | Нож | 1 | |
| 26. | Нож пилка (300 мм) | | 2 |
| 27. | Паллета (шпатели С изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) | | 4 |
| 28. | Кондитерские мешки | 1 | |

| | | | |
|-----|---|---|-------------|
| 29. | Насадки для кондитерских мешков | | 2 комплекта |
| 30. | Ножницы | | 7 |
| 31. | Резцы (фигурные) для теста, марципана | | 3 |
| 32. | Кондитерские гребенки | | 3 |
| 33. | Силиконовые коврики для выпечки | | 10 |
| 34. | Силиконовые коврики для макарун, эклеров | | 3 |
| 35. | Вырубки (выемки) для печенья, пряников | | 3 комплекта |
| 36. | Формы для конфет | | 4 |
| 37. | Формы для шоколадных фигур | | 4 |
| 38. | Набор молдов для мастики, карамели, шоколада | | 3 |
| 39. | Набор мерных ложек | | 3 |
| 40. | Скалки рифленые | | 5 |
| 41. | Скалки | 1 | |
| 42. | Делитель торта | | 3 |
| 43. | Терки | | 3 |
| 44. | Трафареты | | 5 |
| 45. | Решетка с поддоном для глазирования | | 2 |
| 46. | Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом | | 3 комплекта |
| 47. | Силиконовые коврики для айсинга | | 4 |
| 48. | Перчатки для карамели | | 2 |
| 49. | Помпа для работы с карамелью | | 2 |
| 50. | Подставки для тортов вращающиеся | | 7 |
| 51. | Набор выемок | | 2 комплекта |
| 52. | Совки для сыпучих продуктов | | 4 |
| 53. | Подносы | | 8 |
| 54. | Дуршлаг | | 4 |
| 55. | Подложки для тортов (деревянные) | | 4 |

| | | | |
|-----|--------------------|--|---|
| 56. | Корзина для мусора | | 4 |
|-----|--------------------|--|---|

- **Информационное обеспечение реализации программы**

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

- **Печатные 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ

4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

11. 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.

12. 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,

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. 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:
15. 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
16. 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»].
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Сборник технических нормативов — Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. 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.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. — 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 192 с
24. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», 2018г.
25. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента», м., Академия, 2020г.
26. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 176 с

27. 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», 2020. — 320 с

28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа, 2015. — 416 с.

29. 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

30. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 352 с.

31. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. — 512 с.

32. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2023 — 373 с.

33. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. 4-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2016. — 192 с.

34. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 128 с

35. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. 2-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2022. — 288 с

36. 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.

37. Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", ИЦ Академия, 2018. Комплект программно-учебных модулей по компетенциям "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение", Издательский центр «Академия», 2018.

38. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти-мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Андонова Н.И.М. : Издательский центр «Академия», 2018.

39. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента / Сеницына А.В.М. : Издательский центр «Академия», 2018.

- **Электронные издания:**

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

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/paye.html>;
5. http://n_ur-ur.ru/journals/ur22/index.html;
6. <http://www.eda-server.ru/yastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2022.-336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. — 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2019. — 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. — М.: Академия, 2020. — 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2023. — 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2020 . — 112 с.

3.2.1.1. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

2.3. 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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: | Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: |

| | | |
|---|--|--|
| <p>сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> | <p>- практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготов к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготов к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом</p> | <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой Посуды; • 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 <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p> | |
| <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов вид основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>— точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>— правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>— оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и</p> | |

| | | |
|---|---|---|
| | горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы |
| ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p> | <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p> | |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; | |

| | | |
|---|---|--|
| государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | — толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | <ul style="list-style-type: none"> — Понимание значимости своей профессии. — Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей и стандартов антикоррупционного поведения. — Описание значимости своей профессии. — Презентация структура профессиональной деятельности по профессии. | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> — точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; — эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | — адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <ul style="list-style-type: none"> — 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 | |
| ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать | <ul style="list-style-type: none"> — Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. — Составление бизнес- плана — Умение презентовать бизнес-идею. | |

| | | |
|--|--|--|
| предпринимательскую деятельность профессиональной сфере | | |
|--|--|--|

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Калужской области
«Обнинский колледж технологий и услуг»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления
и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных
категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обнинск

Обнинск


ОДОБРЕЛА

Методическим
советом колледжа

Рассмотрена
на заседании ЦМК

Протокол № 2 от 15.10 2023г.

Председатель МК

 А.С. Тумлович

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

 Н.И. Лушина

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 65. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана:

на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

с учетом примерной основной образовательной программы специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Обнинский колледж технологий и услуг»

Разработчики:

Самойлова В.И., преподаватель высшей квалификационной категории, Заслуженный работник образования Калужской области, Почетный работник начального профессионального образования

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 5 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |

| | |
|--------|--|
| | хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

1.2.3 Личностные результаты освоения образовательной программы

| Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы) | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|---|---|
| Портрет выпускника СПО | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | ЛР 1 |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | ЛР 2 |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР 3 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». | ЛР 4 |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | ЛР 5 |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | ЛР 6 |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | ЛР 7 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | ЛР 8 |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолеваю- | ЛР 9 |

| | |
|--|--------------|
| щий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | ЛР 10 |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | ЛР 11 |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | ЛР 12 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании | ЛР 13 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные министерством образования и науки Калужской области | |
| Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развитию. | ЛР 14 |
| Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда. | ЛР 15 |
| Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона. | ЛР 16 |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании с учетом специфики Калужской области | ЛР 17 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями | |
| Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | ЛР 18 |
| Использующий грамотно профессиональную документацию. | ЛР 19 |
| Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде | ЛР 20 |
| Выполняющий трудовые функции в сфере обслуживания в общественном питании | ЛР 21 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса | |
| Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков | ЛР 22 |
| Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения | ЛР 23 |
| Соблюдающий этические нормы общения | ЛР 24 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|--------------|--|
| Иметь | разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|--------------|--|

| | |
|------------------------------------|---|
| практи- ческий опыт | <p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> |
| уметь | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p> |
|--|---|

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **392**

Из них на освоение МДК – **212 часов**

на практики:

учебную **72 часов**

производственную **108 часа**

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
|---|--|--------------------------------------|--|---|----------------------------------|-----------|------------------|
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| | | | всего, часов | в т.ч. | | Учебная | Производственная |
| | | | | лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)*, часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 5.1.-5.5 ОК | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 32 | 32 | 12 | - | | - |
| ПК 5.1., 5.6 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 180 | 180 | 78 | | | |
| ПК 5.1-5.5 | Учебная и производственная практика | 180 | | | | 72 | 108 |
| | Всего: | 392 | 212 | 90 | * | 72 | 108 |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|---|---|---------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 32 |
| МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 32 |
| Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | Содержание 1.Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства 2.Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий 3.Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения взаимозаменяемости сырья и пр. | 8 2 2 4 6 6 |
| Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание 1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 2 |
| Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание 1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. 2.Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий | 4 2 2 |
| Тема 1.4. | Содержание | 6 |

| | | |
|---|--|------------------|
| Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | 1.Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | 2 |
| | 2.Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | 2 |
| | 3.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие 2. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 6 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | 180 |
| МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | 180 |
| Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание | 36/12.лпз |
| | 1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| | 2.Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| | 3.Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
| | 4.Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| | 5.Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Темперирование шоколада. | 2 |
| | 6.Кремы: сливочные, Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Кремы: белковые. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. | 2 |
| | 7. Кремы заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. | 2 |
| | 8. Кремы: комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. | 2 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | 9.. Кремы: Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| | 10. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная). Марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| | 11. .Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| | 12. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 12 |
| | Лабораторная работа 1 Технология приготовления фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий | 6 |
| | Лабораторная работа 2 Технология приготовления отделочных полуфабрикатовРисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка (элементы цветов, листиков.) | 6 |
| | | 2 |
| Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба | Содержание | 12 |
| | 1.Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. | 2 |
| | 2.Технология приготовления пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. | 2 |
| | 3.Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения | 2 |
| | 4.Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 2 |
| | 5.Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 2 |
| | 6 Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 24 |
| | Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| | Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых (сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске,) | 6 |
| | Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| | Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста | 6 |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Содержание | 40 |
| | 1 Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста | 2 |
| | 2. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней. Пресное сдобное тесто, виды, технология приготовления. Ассортимент изделий. | 4 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | 3. Пряничное тесто, виды, приготовление. Изделия. Вафельное тесто. Приготовление и изделия из него. Сахарное тесто. Ассортимент изделий. | 2 |
| | 4. Приготовление песочного теста, особенности технологии приготовления. Изделия из песочного теста. Требования к качеству. | 2 |
| | 5. Технология приготовления слоеного теста. Ассортимент изделий из слоеного теста. | 4 |
| | 6. Бисквит основной. Рецепт, технология приготовления. Бисквит холодным способом и масляный бисквит. Изделия из бисквитного п/ф и оценка качества. Изделия из бисквитного п/ф и оценка качества. | 4 |
| | 7. Технология приготовления воздушного теста. Изделия из воздушного п/ф. | 2 |
| | 8. Технология приготовления миндального теста. Изделия из миндального п/ф. | 2 |
| | 9. Особенности и технология приготовления заварного теста. Изделия из заварного теста, ассортимент. Качество. | 2 |
| | 10. Расчет рецептов для различных видов теста и изделий. Составление схем и сводные рецептуры. | 4 |
| | 11 Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. | 4 |
| | 12. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. | 2 |
| | 13. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения | 2 |
| | 14. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. | 2 |
| | 15. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 30 |
| | Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из тюлипного, медового, «Бризе», «Бретон» | 6 |
| | Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу» | 6 |
| | Лабораторная работа 9 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий | 6 |
| | Лабораторная работа 10 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из заварного, слоеного теста | 6 |
| | Лабораторная работа 11 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | 6 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | Содержание | 14 |
| | 1 Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. | 2 |
| | 2 Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. | 2 |
| | 3 Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. | 2 |
| | 4 Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. | 2 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | 5 Оценка качества. Условия и сроки хранения | 2 |
| | 6 Способы подачи праздничных тортов, пирожных. | 2 |
| | 7 Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 24 |
| | Лабораторная работа 12 Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 12 |
| | Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 12 |
| Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | 72 |

| | |
|--|------------|
| <p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 108 |
| Всего | 392 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

«Технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; мастерских «Цех приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий »; лабораторий по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и мастерской «Поварское дело».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»: рабочие места студентов: столы и стулья.

Таблицы: химический состав продуктов взаимозаменяемость сырья, соотношения воды и муки в тесте, рецептуры для теста, температурные процессы при выпечке.

Плакаты: тесто слоеное и изделия из него, изделия из песочного п/ф, изделия из заварного п/ф, изделия из дрожжевого п/ф, украшения из крема, бисквитные пирожные, заварные пирожные, песочные пирожные, бисквитные торты, недостатки бисквитного п/ф.

Видеозаписи: производство тортов и пирожных, фильм об А.В. Филиппове,

фильм «ПиР» (кондитерские изделия), мастер-класс Ефимова А.П.

DVD-диски: презентация блюд мастер-класса, презентация к урокам, фото блюд и изделий, изделия из теста, сладкие блюда.

Инструменты

резцы для теста

набор кондитерских трубочек

кондитерские мешки

выемки для теста

формы типа «саварен»

формы для кекса

формы для выпечки мучных изделий

выемки для работы с мастикой

выемки для работы с карамелью и шоколадом

формы для выпечки изделий из слоеного п/ф

комплект выемок для работы с тестом

формы для приготовления украшений для десертов

силиконовые коврики, формы, термометры, ...

Технические средства обучения: цветной телевизор, DVD, компьютер, мультимедийный проектор

Основное и вспомогательное технологическое оборудование мастерской «Поварское дело»

| № 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 нагре- вом) по 2 коморки на обучающегося | 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 |
| 16 | Электромармит | 1 |
| Холодильное оборудование: | | |
| 17 | Шкаф холодильный | 1 |
| 18 | Шкаф морозильный | 1 |
| 19 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |

| | | |
|--|--|---|
| 20 | Льдогенератор | 1 |
| 21 | Гранитор | |
| 22 | Охлаждаемый прилавок-витрина | 1 |
| 23 | Фризер | 1 |
| 24 | Стол холодильный с охлаждаемой горкой | 1 |
| Механическое оборудование: | | |
| 25 | Тестораскаточная машина | 1 |
| 26 | Планетарный миксер | 5 |
| 27 | Диспансер для подогрева тарелок | 1 |
| 28 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) | 1 |
| 29 | Мясорубка | 1 |
| 30 | Слайсер | 1 |
| 31 | Машина для вакуумной упаковки | 1 |
| 32 | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) | 1 |
| 33 | Процессор кухонный | 1 |
| 34 | Овощерезка | 1 |
| 35 | Миксер для коктейлей | 1 |
| 36 | Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания | 1 |
| 37 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) | 1 |
| 38 | Кофемолка | 1 |
| Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции: | | |
| 39 | Лампа для карамели | 1 |
| 40 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
| 41 | Стол с охлаждаемой 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 |
| Вспомогательное оборудование: | | |
| 49 | Стол производственный с моечной ванной | 15 |
| 50 | Стеллаж передвижной | 2 |
| 51 | Моечная ванна двухсекционная | 1 |

Учебный кондитерский цех

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 | Подовая печь (для пиццы) | 1 |
| 6 | Расстоечный шкаф | 1 |
| 7 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные | 7 |
| 8 | Фритюрница | 1 |
| 9 | Электроблинница | 1 |
| Холодильное оборудование: | | |

| | | |
|--|--|---|
| 10 | Шкаф холодильный | 1 |
| 11 | Шкаф морозильный | 1 |
| 12 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| 13 | Льдогенератор | 1 |
| 14 | Фризер | 1 |
| Механическое оборудование: | | |
| 15 | Тестораскаточная машина (настольная) | 1 |
| 16 | Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) | 2 |
| 17 | Тестомесильная машина (настольная) | 1 |
| 18 | Миксер (погружной) | 1 |
| 19 | Мясорубка | 1 |
| 20 | Куттер | 2 |
| 21 | Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) | 1 |
| 22 | Пресс для пиццы | 1 |
| Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции: | | |
| 23 | Лампа для карамели | 1 |
| 24 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
| 25 | Сифон | 3 |
| 26 | Газовая горелка (для карамелизации) | 3 |
| 27 | Термометр инфракрасный | 1 |
| 28 | Термометр со щупом | 2 |
| 29 | Аэрограф | |
| Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: | | |
| 30 | Овоскоп | 1 |
| 31 | Нитраттестер | 1 |

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| 32 | Машина для вакуумной упаковки | |
| Оборудование для мойки посуды: | | |
| 33 | Машина посудомоечная | 1 |
| Вспомогательное оборудование: | | |
| 34 | Производственный стол с моечной ванной | 7 |
| 35 | Производственный стол с деревянным покрытием | 1 |
| 36 | Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) | 1 |
| 37 | Моечная ванна (двухсекционная) | 1 |
| 38 | Стеллаж передвижной | 1 |

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во единиц на 15 рабочих мест | |
|-------|---|----------------------------------|------------------------------|
| | | для индивидуального пользования | для группового использования |
| 1 | Гастроемкости из нержавеющей стали | | 7 |
| 2 | Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л | 15 | |
| 3 | Набор сотейников 0.6л, 0.8л | 15 | |
| 4 | Сковорода | 15 | |
| 5 | Гриль сковорода | | 5 |
| 6 | Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая | 15 комплектов | |
| 7 | Подставка для разделочных досок | 15 | |
| 8 | Мерный стакан | 15 | |

| | | | |
|----|--|----|-------------|
| 9 | Венчик | 15 | |
| 10 | Миски нержавеющая сталь | 45 | |
| 11 | Сито | 15 | |
| 12 | Шенуа | 15 | |
| 13 | Лопатки (металлические, силиконовые) | 15 | |
| 14 | Половник | | 7 |
| 15 | Шумовка | | 5 |
| 16 | Шипцы кулинарные универсальные | | 5 |
| 17 | Шипцы кулинарные для пасты | | 2 |
| 18 | Набор ножей «поварская тройка» | 15 | |
| 19 | Насадки для кондитер- ских мешков | | 3 комплекта |
| 20 | Набор выемок (различной формы) | | 2 комплекта |
| 21 | Корзина для мусора | | 4 |

Учебный кондитерский цех

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во еди- ниц на 15 ра- бочих мест | |
|-------|--|--|---------------------------------|
| | | для индивиду- ального пользо- вания | для группового использования |
| 1. | Дежи к тестомесильной ма- шине | | 2 |
| 2. | Дежи к миксерам | | 4 |

| | | | |
|----|------------------------------------|---|---|
| 3. | Миски из нержавеющей стали | 3 | |
| 4. | Гастроемкости из нержавеющей стали | | 8 |
| 5. | Кастрюли 1.5 - 2л | | 8 |
| 6. | Сковорода | | 7 |
| 7. | Разделочные доски (пластик): белая | 1 | |
| 8. | Подставка для | 1 | |

| | | | |
|-----|--|---|--------------------------|
| | разделочных досок | | |
| 9. | Миски полусферические | 2 | |
| 10. | Мерный стакан | 1 | |
| 11. | Противни | | 10 |
| 12. | Перфорированные противни для багетов | | 4 |
| 13. | Венчик | 1 | |
| 14. | Сито | 1 | |
| 15. | Шенуа | 1 | |
| 16. | Лопатки | 2 | |
| 17. | Шипцы универсальные | | 5 |
| 18. | Скребки пластиковые | | 10 |
| 19. | Скребки металлические | | 4 |
| 20. | Кисти силиконовые | | 10 |
| 21. | Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см | | по 4 шт. каждого размера |
| 22. | Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) | | 30 |

| | | | |
|-----|---|---|-------------|
| 23. | Формы для саваренов | | 4 |
| 24. | Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого | | 30 |
| 25. | Нож | 1 | |
| 26. | Нож пилка (300 мм) | | 2 |
| 27. | Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) | | 4 |
| 28. | Кондитерские мешки | 1 | |
| 29. | Насадки для кондитерских мешков | | 2 комплекта |
| 30. | Ножницы | | 7 |
| 31. | Резцы (фигурные) для теста, марципана | | 3 |
| 32. | Кондитерские гребенки | | 3 |
| 33. | Силиконовые | | 10 |
| | коврики для выпечки | | |
| 34. | Силиконовые коврики для макарун, эклеров | | 3 |
| 35. | Вырубки (выемки) для печенья, пряников | | 3 комплекта |
| 36. | Формы для конфет | | 4 |
| 37. | Формы для шоколадных фигур | | 4 |
| 38. | Набор молдов для мастики, карамели, шоколада | | 3 |
| 39. | Набор мерных ложек | | 3 |
| 40. | Скалки рифленые | | 5 |
| 41. | Скалки | 1 | |
| 42. | Делитель торта | | 3 |

| | | | |
|-----|---|--|-------------|
| 43. | Терки | | 3 |
| 44. | Трафареты | | 5 |
| 45. | Решетка с поддоном для гла- зирования | | 2 |
| 46. | Инструменты для работы с мастикой, марципаном, ай- сингом | | 3 комплекта |
| 47. | Силиконовые коврики для айсинга | | 4 |
| 48. | Перчатки для карамели | | 2 |
| 49. | Помпа для работы с караме- лью | | 2 |
| 50. | Подставки для тортов вращающиеся | | 7 |
| 51. | Набор выемок | | 2 комплекта |
| 52. | Совки для сыпучих продук- тов | | 4 |
| 53. | Подносы | | 8 |
| 54. | Дуршлаг | | 4 |
| 55. | Подложки для тортов (деревянные) | | 4 |
| 56. | Корзина для мусора | | 4 |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

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

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

10. 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.

11. 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.

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

13. 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.

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

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

16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
21. 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. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
22. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 384 с
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с
24. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с
25. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 80 с.
26. 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
27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
28. 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
29. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.
30. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
32. 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
- 33.Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Кондитерское дело", "Хлебопечение" ИЦ Академия, 2018.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; |
| <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кон-</p> | <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, | <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю; |

| | | |
|---|---|--|
| <p>дитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассорти- | <p>- экспертная оценка защиты от-четов по учебной и производственной практикам</p> |
|---|---|--|

| | | |
|---|--|--|
| | <p>мента требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • 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 изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос | |
| <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при про- | |

| | | |
|---|--|---|
| | ведении мастер-класса для представления результатов разработки | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <ul style="list-style-type: none"> – 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 от- |
| ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – 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 | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность | |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> – 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 традицион- | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии | |

| | | |
|---|---|---|
| ных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | | четов по учебной и производственной практикам |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <ul style="list-style-type: none"> – 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 | |
| ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | <ul style="list-style-type: none"> – Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. – Составление бизнес- плана – Умение презентовать бизнес-идею. – | |

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Калужской области «Обнинский колледж технологий и услуг»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Обнинск, 2025

ОДОБРЕНА

Методическим

советом колледжа

Рассмотрена

на заседании ЦМК

Протокол № 2 от 15.10 2025г.

Председатель МК

 А.С. Тумилович

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

 Н.И. Лучина

Рабочая программа дисциплины **«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»** разработана на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм,

с учетом примерной основной образовательной программы специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Обнинский колледж технологий и услуг»

Разработчики: Исакова Н.Б., преподаватель ГАПОУ КО «ОКТУ»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 9 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)..... | 11 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, введена в учебный план за счет часов части образовательной программы, связана с освоением общих и профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Общие и профессиональные компетенции | Умения | Знания |
|--|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действий. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. |

| | | |
|---|--|--|
| профессиональное и личностное развитие. | деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Понимать общий смысл четко | Правила построения простых и |

| | | |
|---|---|--|
| Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы деятельности. | сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства | планирование работы структурного подразделения (бригады); основные приемы организации работы исполнителей; |
| ПК 6.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. | принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; |
| ПК 6.3. | Организовывать работу трудового коллектива | оценку эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); |
| ПК 6.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | принятие управленческих решений-дисциплинарные процедуры в организации; -правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля |
| ПК 6.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | формы документов, порядок их заполнения; -методику расчета выхода продукции; -порядок оформления табеля учета рабочего времени; -методику расчета заработной платы; |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 129 |
| Объем образовательной программы | 129 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 89 |
| лабораторные занятия | -- |
| практические занятия | 20 |
| курсовая работа (проект) | 20 |
| промежуточная аттестация: экзамен | ---- |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

(ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч ¹ | Код ПК, ОК |
|---|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | 129 | ПК 6.1.-6.5. ОК 01 – ОК 02, ОК 03-07; ОК 09 |
| Тема 6.1. Планирование структурного подразделения | Содержание -Планирование: сущность, назначение, задачи. Основные этапы и методы планирования. Принципы и виды планирования работы бригады. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Составление графиков и табеля учета рабочего времени. | 12 | |
| | | 4 8 | ПК 6.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09 |
| Тема 6.2. Профессиональные требования к персоналу | Содержание Понятия: персонал, управление персоналом. Цели, функции и принципы управления персоналом. Категории персонала. Основные требования к персоналу. Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Этика и этикет. | 6 | |
| | | 6 | ПК 6.1-6.5. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09 |

¹ Объем часов на освоение конкретных тем распределяется образовательной организацией самостоятельно.

| | | | | |
|--|---|--|------------|--|
| Тема 6.3. Организация работы подразделения предприятия | Содержание | | 30 | |
| | Основные приемы организации работы исполнителей. | | 4 | ПК 6.2.-6.3. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09 |
| | Нормативно-правовые документы, регулирующие ответственность бригадира. | | 6 | |
| | Методика расчета выхода продукции. | | 6 | |
| | Формы документов, порядок их заполнения. | | 4 | |
| | Методика разработки и разработка нормативно-технологической документации. | | 4 | ПК 6.3. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09 |
| | В том числе практические занятия: Расчет выхода продукции в ассортименте. Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. | | 6 | ПК 6.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09 |
| Тема 6.4. Трудовая деятельность и организация рабочих мест | Содержание | | 30 | |
| | Основные приемы организации работы исполнителей. | | 8 | ПК 6.3./ ПК 6.5. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09 |
| | Экономические методы управления: характеристика методов. | | 8 | |
| | Организация работы коллектива исполнителей, | | 8 | |
| | В том числе практические занятия: Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Ведение табеля учета рабочего времени. | | 6 | |
| Тема 6.5. Показатели эффективности и деятельности подчиненного персонала. | Содержание | | 31 | |
| | Сущность управленческой деятельности. Её цели и задачи. Принципы и методы управления. | | 4 | ПК 6.5. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09 |
| | Производственная инфраструктура и её характеристики. Состав и взаимосвязь помещений предприятия питания | | 4 | |
| | Управленческие решения. Методы и этапы принятия эффективных решений. Деловое решение. | | 4 | |
| | Формы и системы заработной платы в РФ, премирование, удержания. | | 5 | ПК 6.4.-6.5. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09 |
| | Методика расчета заработной платы. | | 6 | |
| | В том числе практических занятий Расчет заработной платы. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации. | | 8 | ПК 6.4-6.5. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09 |
| Итого | | | 109 | |
| Курсовая работа: тематика курсовых работ | | | 20 | |
| Всего | | | 129 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: 1. Поварское и кондитерское дело;

2 Организации производства предприятия.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов: ученические столы, стулья, классная доска, демонстрационные полки и шкафы для натуральных образцов, комплект учебно – наглядных пособий «Организации производства», комплект инструкций для проведения практических работ по организации производства.

Технические средства обучения: ПК, проектор, калькуляторы.

Аудиовизуальные средства обучения: DVD-диски.

Визуальные средства обучения: муляжи пищевых продуктов и блюд, плакаты, рисунки, фотографии.

Раздаточный материал: бланки документов (накладные, заборные листы, акты реализации готовой продукции, отчетов движения товаро-материальных ценностей, договоров бригадной материальной ответственности, инвентаризационной описи).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для среднего профессионального образования-3-е издание, стереотипное; Издательство Образовательно-издательский центр «Академия», 2024 год.
- Самулевич И.А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного контроля для среднего профессионального образования, ТОП-50, Издательство ООО «Феникс», учебное пособие, 334с, 2023 год.
- Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. – 176 с.: ил.
- Грузинов В. Л., Грибов В. Д. Экономика предприятия. Учебник. – М: Финансы и статистика, 2017.
- Перепятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. – М., 2015
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания, М., Хлебпродинформ, 2014. Сборник технологических нормативов.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., Хлебпродинформ, 2017. Сборник технологических нормативов.

Дополнительные источники:

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М., 2021г.
2. Малышкова В. И. Экономика и управление предприятиями питания. – М.: ОАО «Московские учебники и Картолитография», 2021.
3. Сергеева Т.С. Учет в общественном питании: документальное обеспечение. –М.: Приор, 2024.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Основы микробиологии, санитария и гигиена», «Технология продукции общественного питания».

При освоении профессионального модуля учащимся оказываются консультации.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **«Организация работы структурного подразделения»**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Основы микробиологии, санитария и гигиена», «Технология продукции общественного питания».

Мастера: наличие среднего специального или высшего образования с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | <ul style="list-style-type: none"> - знать принципы и виды планирования работы бригады (команды); - знать структуру издержек производства и пути снижения затрат; - знать методики расчета экономических показателей; - умение рассчитывать экономические показатели | <p>Зачет практической работы</p> <p>Зачет устного и письменного опроса</p> |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | <ul style="list-style-type: none"> - знать основные приемы организации работы исполнителей; - знать правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - уметь организовывать работу коллектива исполнителей; - уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях; - уметь разрабатывать нормативно-техническую документацию | <p>Зачет устного и письменного опроса</p> <p>Зачет практической работы</p> |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | <ul style="list-style-type: none"> - знать нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - уметь составлять графики выхода на работу; - уметь вести табель учета рабочего времени работников; | <p>Зачет устного опроса</p> <p>Зачеты тестирования и практической работы</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | | |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | <ul style="list-style-type: none"> - знать способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - знать дисциплинарные процедуры в организации; - знать порядок оформления табеля учета рабочего времени; - знать методику расчета заработной платы; - уметь разрабатывать оценочные задания; - уметь рассчитывать заработную плату работников | Зачеты устного опроса и практической работы |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | <ul style="list-style-type: none"> -умение рассчитывать выход продукции; -умение оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией; -знание форм документов, порядка их заполнения, методику расчета выхода продукции; -умение составить отчет о движении товаро-материальных ценностей на производстве; -знание прав и обязанностей материально-ответственных лиц. | Зачет практической работы Зачеты тестирования и практической работы Зачет практической работы Зачеты устного опроса и практической работы Зачет устного и письменного опроса |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Результаты (освоенные общие | Основные показатели оценки результата | Формы и методы |
|--|--|---------------------------|

| компетенции) | | контроля и оценки |
|--|--|--|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. | Оценка результатов наблюдений преподавателей за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы на всех аудиторных занятиях и практиках. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной | |

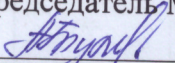
| | | |
|---|---|--|
| поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | деятельности по профессии. | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | |

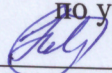
Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Калужской области «Обнинский колледж технологий и услуг»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО **ПОВАР**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Обнинск, 2025

ОДОБРЕНА
Методическим
советом колледжа
Рассмотрена
на заседании ЦМК
Протокол № 2 от 15.10 2025г.
Председатель МК
 А.С. Тумилович

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
 Н.И. Лучина

Рабочая программа ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего ПОВАР»
разработана на основе:
-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Обнинский колледж технологий и услуг»

Разработчики: Исакова Н.Б., преподаватель ГАПОУ КО «ОКТУ»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 9 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)..... | 11 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выполнение работ по профессии рабочего Повар

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, введена в учебный план за счет часов части образовательной программы, связана с освоением общих и профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Общие и профессиональные компетенции | Умения | Знания |
|--|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действий. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать | Определять актуальность нормативно-правовой документации в | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и |

| | | |
|---|---|---|
| собственное профессиональное и личностное развитие. | профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ПК 7.1 | Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. | ассортимент, классификацию, товароведную характеристику, пищевую ценность и требования к качеству сырья, полуфабрикатов и блюд массового спроса; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд массового спроса; |
| ПК 7.2. | Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса. | - температурный режим и правила приготовления блюд массового спроса; - способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса; - правила проведения бракеража; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд массового спроса |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 124 |
| Объем образовательной программы | 124 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 82 |
| лабораторные занятия | 42 |
| практические занятия | ---- |
| промежуточная аттестация: экзамен | ---- |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

(ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч ¹ | Код ПК, ОК |
|---|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса | | 124(42) | ПК 7.1 ОК 01 – ОК02, ОК 03; ОК 09 |
| Тема 7.1. Первичная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов | Содержание Общая схема первичной обработки овощей, плодов, грибов. Сортировка, калибровка, мойка, очистка. Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов. Обработка картофеля, моркови, свёклы, редьки, репы, редиса, белых кореньев. Первичная обработка луковых и томатных. Первичная обработка тыквенных и капустных. Подготовка к фаршированию перца, помидоров, кабачков, баклажанов, капусты, картофеля, свёклы. | 6 6 | ПК 7.1. ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |

¹ Объем часов на освоение конкретных тем распределяется образовательной организацией самостоятельно.

| | | | | |
|---|---|--|--------------|--|
| Тема 7.2 первичная обработка рыбы с костным скелетом | Содержание | | 14(6) | |
| | <p>Виды и состояния рыбы, поступающей на предприятия; технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом; особенности обработки некоторых видов рыб.</p> <p>Обработка мелкой рыбы; обработка средней по массе рыбы; обработка крупной рыбы; пластование рыбы; виды филе.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания; жарки основным способом; запекания. Виды панировок.</p> <p>Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству.</p> <p><i>В том числе лабораторно-практическая работа №1 «Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, жарки, котлетной массы»</i></p> | | 8 | ПК 7.1. ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |
| Тема 7.3. Первичная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Приготовлени е полуфабрикат ов. | Содержание | | 16(6) | |
| | Разделка туши говядины, свинины, баранины Обработка субпродуктов. Обработка печени, почек, голов, ног, мозгов, языков. | | 2 | ПК 7.1., ПК 7.2 ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |
| | Полуфабрикаты крупнокусковые, порционные, мелкокусковые из говядины, свинины, баранины. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё. | | 4 | |
| | Мелкокусковые полуфабрикаты из птицы для тушения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из неё. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикаты из неё. | | 4 | |
| | <i>В том числе лабораторно-практические занятия №2: «Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё»</i> | | 6 | ПК 7.1., ПК 7.2 ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |
| Тема 7.4. Процессы приготовлени я кулинарной | Содержание | | 14(6) | |
| | Классификация блюд из овощей и грибов. Правила варки овощей, правила припускания. Приготовление блюд из | | 4 | |

| | | | | |
|---|--|--|-------|--|
| продукции массового спроса из овощей и грибов | отварных и припущенных овощей. Правила жарки овощей и грибов основным способом. Правила подачи, требования к качеству. | | | ПК 7.1., ПК 7.2 ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |
| | Правила тушения овощей и грибов. Блюда из тушёных овощей и грибов. Правила подачи, требования к качеству. Правила запекания овощей и грибов. Блюда из запечённых овощей и грибов. Правила подачи, требования к качеству. | | 2 | |
| | Правила жаренья овощей основным способом. Правила жаренья овощей во фритюре. Блюда из овощных масс. Технология приготовления, правила подачи, требования к качеству. | | 2 | |
| | <i>В том числе лабораторно-практические занятия №3: «Приготовление блюд из отварных, тушеных, запеченных овощей»</i> | | 6 | |
| Тема 7.5. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога | Содержание | | 6 | |
| | Правила варки бобовых, приготовление блюд из бобовых, требования к качеству и правила отпуска. | | 2 | ПК 7.1., ПК 7.2 ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |
| | Подготовка макаронных изделий к варке, способы варки макаронных изделий, режим хранения, требование к качеству, сроки реализации. | | 2 | |
| | Виды каш. Технология приготовления рассыпчатых, вязких, жидких каш. Процесс упревания. Привар. Правила подачи каш. Технология приготовления котлет и биточков из каш, пудингов и запеканок, крупеника гречневого. Качественные требования и правила отпуска блюд из каш. | | 2 | |
| Тема 7.6 Супы и соусы | Содержание | | 16(6) | |
| | Классификация супов по температуре подачи и технологии приготовления. Подача, требования к качеству. Технология приготовления щей. Технология приготовления борщей. Технология приготовления рассольников. Супы картофельные, овощные, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Технология приготовления, подача, требования к качеству. | | 4 | ПК 7.1., ПК 7.2 ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |
| | Назначение и классификация соусов. Особенности приготовления бульонов для соусов. Подпекание и пассерование овощей для приготовления соусов. | | 2 | |
| | Холодные соусы. Заправка горчиная, салатная. | | 2 | |

| | | | | |
|---|---|--|--------------|--|
| | Технология приготовления, использование, требование к качеству. | | | |
| | Сладкие соусы. Соус абрикосовый, соус клюквенный, соус яблочный. Технология приготовления, использование, требование к качеству | | 2 | ПК 7.1., ПК 7.2 ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |
| | <i>В том числе лабораторно-практические занятия №4 «Приготовление заправочных супов, прозрачных, пюробразных, молочных»</i> | | 6 | |
| Тема 7.7 Блюда из рыбы | Содержание | | 16(6) | |
| | Общие правила варки рыбы; варка рыбы в целом виде и порционными кусками; блюда из отварной рыбы; гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной рыбы. | | 4 | ПК 7.1., ПК 7.2 ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |
| | Технология приготовления блюд из рыбы, жареной основным способом; рекомендуемые гарниры и соусы; требования к качеству, режимы хранения, реализации; дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. | | 2 | |
| | Технологический процесс приготовления и отпуска рыбы, тушенной с овощами. Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Правила запекания, гарниры, соусы, используемые для запекания. | | 2 | |
| | Ассортимент блюд из котлетной рыбной массы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд, требования к качеству, режимы хранения, реализации | | 2 | |
| | <i>В том числе лабораторно-практические занятия № 5 «Приготовление горячих блюд из рыбы припущенной, жареной, запеченной, тушенной»</i> | | 6 | |
| Тема 7.8 Блюда из мяса, птицы | Содержание | | 16(6) | |
| | Правила тушения мяса. Ассортимент блюд из тушёного мяса. Подача блюд из тушёного мяса. | | 2 | ПК 7.1., ПК 7.2 ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |
| | Правила жаренья мяса крупным, порционным и мелким куском. Ассортимент блюд из жареного мяса. Подача блюд из жареного мяса. Гарниры и соусы к жареному мясу | | 4 | |
| | Правила варки птицы. Подача отварной птицы. Гарниры и соусы к отварной птице. Правила тушения птицы. Ассортимент блюд из тушёной птицы. Подача блюд из тушёной птицы. | | 4 | |
| | <i>В том числе лабораторно-практические занятия № 6 «Приготовление горячих блюд</i> | | 6 | |

| | | | | |
|---|---|--|--------------|---|
| | <i>из мяса и птицы жаренной, запеченной, тушеной»</i> | | | |
| Тема 7.9 Холодные блюда и закуска | Содержание | | 14(6) | |
| | Салаты. Общие правила приготовления, оформления и отпуска. Сохранение витаминов. Ассортимент салатов из сырых овощей. Особенности приготовления и отпуска. | | 2 | ПК 7.1., ПК 7.2 ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |
| | Холодные блюда и закуска: понятие, отличия, значение в питании. Классификация, ассортимент. Правила подготовки продуктов для закусок, требования санитарии к срокам и режиму хранения. Технология приготовления закусок из овощей, рыбы, мяса. | | 4 | |
| | Бутерброды. Классификация. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов. Особенности оформления. Требования к качеству. | | 2 | |
| | <i>В том числе лабораторно-практические занятия № 7 «Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса»</i> | | 6 | |
| Тема 7.10 Сладкие блюда и напитки | Содержание | | 6 | |
| | Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Подача свежих плодов и ягод. Взбитые сливки и сметана. Технологический процесс приготовления и подачи компотов из свежих, консервированных, сушёных плодов и ягод. Кисели средней густоты и густые. Ассортимент киселей. Технология приготовления, оформление, правила подачи, требования к качеству. | | 2 | ПК 7.1., ПК 7.2 ОК 01 – ОК 04; ОК 09 |
| | Горячие сладкие блюда. Ассортимент яблок печёных натуральных и фаршированных. Технология приготовления, оформление, правила подачи, требования к качеству. | | 2 | |
| | Подготовка сырья для прохладительных напитков собственного приготовления (клюквенный, брусничный, апельсиновый, лимонный). Технология приготовления, правила подачи, требования к качеству | | 2 | |
| Итого | | | 124 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с компетенцией.

Мастерские зоны по видам работ: «Поварское дело», оснащенные в соответствии с инфраструктурным листом.

Базы практики, оснащенные в соответствии с задачами практической подготовки.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва: Академия, 2024. - 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: Кно-Рус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430> — Текст: электронный.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса | ассортимент, классификацию, товароведную характеристику, пищевую ценность и требования к качеству сырья, полуфабрикатов и блюд массового спроса; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд массового спроса; | Зачет практической работы Зачет устного и письменного опроса |
| ПК 7.2 Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса. | - температурный режим и правила приготовления блюд массового спроса; - способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса; - правила проведения бракеража; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд массового спроса | Зачет устного и письменного опроса Зачет практической работы |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты | Основные показатели оценки | Формы и |
|-------------------|-----------------------------------|----------------|
|-------------------|-----------------------------------|----------------|

| (освоенные общие компетенции) | результата | методы контроля и оценки |
|---|--|--|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. | Оценка результатов наблюдений преподавателей за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы на всех аудиторных занятиях и практиках. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | |